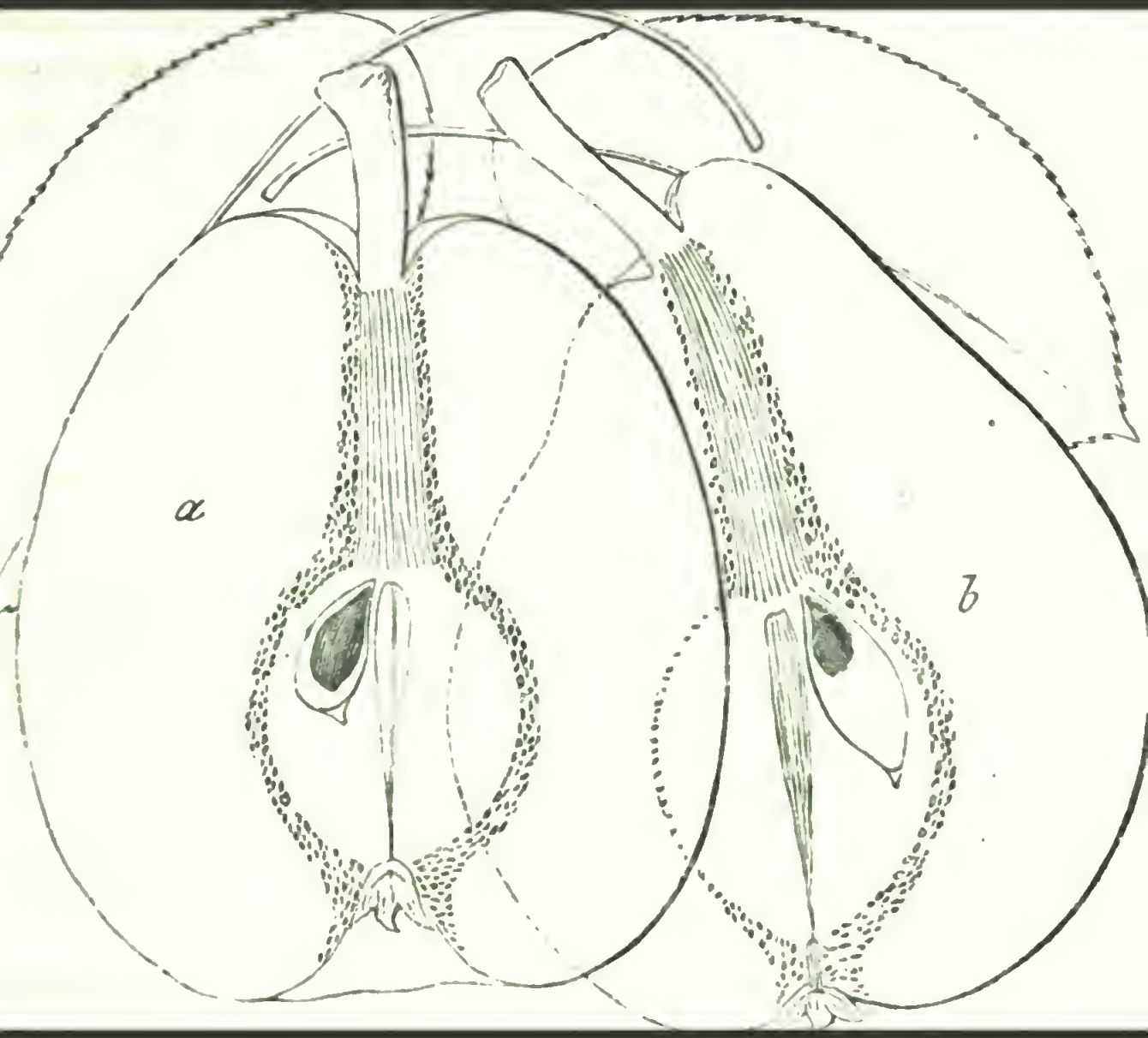


Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, unter Mitwirkung ...

Eduard Lucas, Johann Georg Conrad Oberdieck

Ridg
L96B

Arnold Arboretum Library

THE GIFT OF

FRANCIS SKINNER
OF DEDHAM

IN MEMORY OF

FRANCIS SKINNER
(H. C. 1862)

Received July 1910.

R. FRIEDLÄNDER & SOHN
Buchhandlung
Berlin N.W. 6.

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

V.

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Jeinsen bei Hannover.

Fünfter Band: Birnen.

Nro. 264 – 530.

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

Druck der C. Maier'schen Buchdruckerei (Eugen Metzger) in Ravensburg.

Einleitung.

Es folgt anbei das I. Heft des II. Bandes Birnen. Diese neue Folge wird auf größere Vollkommenheit besonders auch im Betreff der beigegebenen Zeichnungen Anspruch machen können, als es bei Beginn des Unternehmens möglich war. Die von Lucas angeregte Idee von Illustrationen stieß bei den Birnen schon auf mehr Schwierigkeit. Es lagen zwar bereits auch viele Zeichnungen vor, es waren jedoch nur Umrisse, wie ich sie seit Jahren nach von mir selbst gebauten oder von Andern empfangenen Früchten — keineswegs zum Zwecke einer derartigen Veröffentlichung entworfen hatte. Viele davon erschienen, als in einem ungünstigen Jahre oder nach nicht hinlänglich ausgebildeten Früchten gefertigt, ungenügend. An allen fehlte die Einzeichnung des Kernhauses und wenn dieses unzweifelhaft manchen schönen Nachweis über die innere Structur vieler Früchte liefert, so hielt ich es damals bei Verabfassung der ersten Hefte doch für wichtiger, als es sich, bei seiner Veränderlichkeit nach der Größe und verschiedenen Form der Frucht, später erwiesen hat. Die Erlangung vollkommener Birnenfrüchte ist überhaupt etwas schwieriger, als die von Aepfeln. In meiner Gegend wenigstens wird der Birnbaum in ungleich geringerer Zahl gepflanzt als der Apfelbaum und die wenigen, bei uns in Gärten zu findenden Sorten sind bald vergriffen. Wenn ich jedoch auch von meinen ziemlich vielen Stand- und Probebäumen, sowie aus dem hiesigen herzoglichen Obstgarten oft schöne Früchte der weniger bekannten Sorten erhalte, so bilden sich doch in vielen Jahren die Winterbirnen nur unvollkommen aus, aber die Erndte schlägt auch öfters nach kalten Wintern gänzlich fehl, wie dies bei anderen Obstgattungen besonders bei den Aepfeln doch ungleich seltener vorkommt.

Nachbildungen aus anderen bereits vorhandenen Werken erschienen sowohl Oberdieck wie mir im Verfolge des Unternehmens mehr oder weniger ersprießlich. Zum Theil waren wir über manche Sorte nicht hinlänglich sicher, vielfach stellen sie auch die Frucht in ungewöhnlicher Form und in einer Größe dar, wie wir sie in Deutschland wohl nur selten erziehen, und sind auch öfters zu sehr idealisirt, wie dies die aus Mayer entnommenen Darstellungen der Grünen Herbstzuckerbirne (Pomon. francon. tab. 23, Nro. 29a) und der Russelet von Rheims (Pom. franc. tab. 58, Nr. 75 — welche Citate hier nachträglich

folgen), ferner auch der Markgräfin und Crasanne in der ersten Lieferung zu erkennen geben. Wir hielten es also selbst bei bekannten Früchten für besser, die eigene Anzucht oder den Bezug aus sicheren Quellen abzuwarten, und es folgt aus diesem Grunde erst jetzt noch manche Sorte, die wir früher schon gerne geliefert hätten.

Unter solchen Verhältnissen ist mir die Zusendung schöner Früchte durch andere Obstfreunde sehr erwünscht gewesen und es wird mir eine solche Unterstützung auch ferner nützlich sein, wenn auch das inzwischen zusammengebrachte Material vielfach noch durch eigene Hülfe bereits schon ziemlich reichhaltig geworden ist. Hierdurch wird künftig die Arbeit, besonders bei der sehr thätigen Antheilnahme Oberdiecks, immer weniger schwierig, aber sie wird auch besser werden. Letzteres schon deßhalb, weil man bei solcher Beschäftigung auf sehr Vieles hingeführt wird und immer mehr lernt.

Vielfach haben zum bessern Weiterschreiten auch die unterdessen stattgefundenen größeren Ausstellungen geholfen. Es war mir z. B. vergönnt, aus den vorhandenen Sammlungen in Berlin, besonders aus den dort ausgestellten Sortimenten der königlichen Obstplantage in Herrnhausen und der Gartenbaugesellschaft in Angers (Frankreich), sowie neulich erst noch vom Congresse in Namur gutausgebildete Früchte mit nach Hause zu nehmen. Die inzwischen aus Herrnhausen, aus Angers, aus Bollwiller und (durch zweite Hand) von Baltet, auch von Decaisne in Paris u. s. w. empfangenen Zweige und zum Theil Bäume werden es möglich machen, die für die Birnen oft so characteristischen Vegetationsverhältnisse den nach und nach zu liefernden Beschreibungen vieler dieser Früchte hinzuzufügen.

Bei den ursprünglich für das Handbuch enger gezogenen Grenzen mußte im ersten Bande alles Eingehen auf die Erziehung des Birnbaums, auf die für ihn passenden Unterlagen und Bodenarten, auf seine Feinde und Krankheiten und selbst auf die in vieler Hinsicht so wichtige Geschichte desselben ganz unterbleiben. Es möge darum vergönnt sein, hierüber nachträglich in einigen Abschnitten noch Mittheilungen zu machen und dabei mit dem geschichtlichen Theile zu beginnen, der mit dem Obstbau im Allgemeinen im innigen Zusammenhange steht.

Geschichtliches und die Autoren.

Nach dem Vorgange der Ausartung anderer Pflanzen in den Gärten sind jedenfalls die vorhandenen edleren Birnen auch nur aus dem wilden Birnbaume, Pyrus communis Lin., und seiner Abart mit wolligen Blättern, Pyrus communis tomentosa, Koch, durch längere Cultur entstanden. Von den in solcher Weise gewonnenen Varietäten hatte man gewiß auch schon bei uns in der hohen Vorzeit mehrere, doch fehlen darüber Anhaltepunkte in der Geschichte.

Aus dem griechischen Alterthume wissen wir nur so viel, daß es Birnen gegeben habe, doch kennen wir nichts von deren Qualität. Theophrast z. B.

Digitized by Google

(geb. 371 vor Chriſto) ſpricht nur nebenbei und bei Betrachtung anderer Fruchtbäume, wie des Pfirſchen- und Speierlingsbaumes, von Birnen und dem Birnbaume, aber überhaupt finden wir wenig genauere Mittheilungen über die cultivirten Obſtfrüchte bei den Griechen und Aegyptiern, und nur der Weinſtock tritt deutlicher aus dieſem Dunkel hervor. Dagegen waren bei den Römern nach Plinius (geb. 23 Jahre n. Chriſto) bereits 43 Birnſorten (und 29 Aepfelſorten) bekannt; ſie wurden zu gleichen Zwecken wie zu unſerer Zeit verwendet. Man benannte ſie nach ihrer Herkunft, wie Pyra Falerniana, Soriana, Tarentina, Graeca, oder nach ihren Erziehern und Pflegern, wie Decimiana, Severiana, Tiberiana u. ſ. w. — Eine Volumiana oder Sementina war ſchon zu Plinius Zeit ſehr alt und von Cato (faſt 100 Jahre nach Theophraſt) beſonders geſchätzt. Jedenfalls iſt dies die Winterchriſtbirne geweſen, die, auch nach Quintinye, den Römern als Chrustumium und Volemum bekannt war, gleichwie man geneigt iſt, das Wort Bonchretien als ein verſtümmeltes bonum Chrustumium zu betrachten.

Durch die Ausbreitung des Römiſchen Reiches ſind viele Früchte nach England, Frankreich und auch zu uns nach Deutſchland gebracht worden. Die nach Columella (um die Mitte des 1. Jahrhunderts unſerer Zeitrechnung) und nach Palladius (im zweiten Jahrhundert) ſehr angewachſene Zahl der Varietäten der verſchiedenen Obſtgattungen verlor ſich jedoch größtentheils in den langen kriegeriſchen Zeiten, die auf die römiſche Herrſchaft gefolgt ſind. In den darauf folgenden Jahrhunderten waren es beſonders die Klöſter, die die vorhandenen Schätze zuſammenhielten und Neues, was die aus den Kreuzzügen Zurückkehrenden mitbrachten und was ſich an Ort und Stelle darbot, dazu ſammelten.

Daß auch in Deutſchland, wie in andern Ländern der Obſtbau ſeit mehreren Jahrhunderten wieder fleißig getrieben wurde, davon zeugen die Werke z. B. des Valerius Cordus (ein Heſſe von Geburt, ſtarb in Rom 29 Jahre alt 1544 — ſeine Historia Stirpium gab Conrad Geßner heraus), des Hieronymus Tragus (ſtarb 1554), des Jac. Theod. Tabernämontanus aus Bergzabern (ſtarb 1596), des Joach. Camerarius aus Nürnberg (1598), Casp. Schwenkfeld aus Greifenberg in Schleſien (1609), des Joh. Bauhinus (ſtarb 1613 als Württemb. Leibarzt — ſeine Historia Plantarum erſchien 1650), Joh. Johnſton (ein Pole, ſtarb in Schleſien 1675), Joh. Siegm. Elsholz, geb. in Berlin (1688), Chriſt. Menzel aus der Mark Brandenburg (1701), ferner auch des Heinrich Heſſe (1714), Reichard (1753), Zink (1766), von Münchhauſen (1771), Henne (1771) u. ſ. w. (Ueber die Schriften der Genannten gibt Loudons Encyclopädie des Gartenweſens, Weimar 1825 und 1826, 2. Band, S. 1421 und folgende, genauere Auskunft.)

In der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts waren beſonders franzöſiſche Pomologen thätig, die vorhandenen Obſtſorten zu ſichten und in einer Aufzählung der beſſern iſt hauptſächlich Quintinye (1650—1680) und ſein Zeitgenoſſe

Merlet (1667) bestrebt gewesen. Quintinye kannte 300 verschiedene Fruchtgattungen und hält in seiner beschreibenden Aufzählung mancher Birnen- und Pfirschensorte wahre Vertheidigungsreden. Ein Jahrhundert nach ihm war Duhamel (1768) ein nicht weniger umsichtiger und gewissenhafter Forscher.

Aus England treten uns aus diesem Zeitabschnitte die Namen von Evelyn (er war Zeitgenosse und Freund Quintinyes, 1672) Langley (1729), Miller (1750—1758), Gibson (1768), Abercrombie (1778) u. s. w., aus Holland besonders der von Knoop (1760) entgegen.

Mehr als die Aepfel sind die Birnen in früherer Zeit, wie jetzt noch in Frankreich geschätzt gewesen, und auch Quintinye suchte besonders nur Birnen zu sammeln, indem er sich mit 23 Aepfelsorten begnügte. Wir haben auch diesem Lande die größere Zahl der älteren guten Birnen zu verdanken. Die Verzeichnisse der berühmten Carthause in Paris aus dem Jahre 1775 geben Zeugniß von der Mannigfaltigkeit der um jene Zeit schon cultivirten Sorten. Eine beträchtliche Zahl von guten Birnen, die, wie die Erfahrung lehrt, durch Aussaat von Samen der vorhandenen Arten leicht vermehrt werden kann, ist übrigens auch schon lange in Deutschland verbreitet, es ergibt sich dies aus den Werken der obengenannten ältern Pomologen, sowie aus denen von Zink 1765,* Manger 1780, Mayer 1776—1801, Kraft 1792—1796 u. s. w.

Gegen das Ende des verflossenen Jahrhunderts befleißigten sich neben Andern besonders auch die beiden würdigen Pfarrherren Christ und Sickler um die Verbreitung pomologischer Kenntnisse und guter Obstsorten. Dasselbe that mit ihnen und nach ihnen der Frhr. v. Truchseß zu Bettenburg in der Classe der Kirschen, und für das Kernobst der Geheime Rath Diel zu Dietz an der Lahn. Dieser lieferte von vielen ihm bekannt gewordenen und ihm aus der Ferne, aus dem Elsaß, aus Belgien und Frankreich zugegangenen Birnen und Aepfeln sehr gründliche Beschreibungen, die jetzt noch als maßgebend am meisten berücksichtigt werden, gleichwie ihr Verfasser selbst in der Pomologie nie vergessen werden wird, wenn sich im Laufe der Zeit auch ergeben hat, daß sich Diel öfters, — wie bereits im Illustrirten Handbuch mehrfach dargethan ist — geirrt und, indem er auf veränderliche Merkmale zu großes Gewicht legte, eine und dieselbe Frucht unter mehreren Namen beschrieben hat.

Nach Diels Tode machte Küchenmeister Dittrich in Gotha in seinem 1839—1841 in 3 Bänden erschienenen Handbuche einen Auszug der von ihm für empfehlungswerth gehaltenen Sorten aus Diels und andern Werken und hat damit, weil er auch das Steinobst mit aufnahm (obgleich er nur wenig eigene Erfahrungen mittheilen konnte und man überhaupt doch in seiner

* Zink war hochfürstlich Sachsen-Meiningischer Consistorialrath und starb 1762. Er hat an der Herausgabe seiner Obstsorten sonach keinen Theil und es trifft ihn deßhalb auch weniger der Vorwurf, den Mayer und Diel mehrfach seinen Abbildungen machten.

Arbeit das eigene Urtheil zu sehr vermißt) ein immerhin brauchbares und wenig kostspieliges Buch geliefert, was andere einzelnen und größeren Werke bei Vielen ersetzen konnte, in der neuern Zeit aber doch nicht mehr ausreichend befunden wurde, weil inzwischen viele neuen Früchte bekannt wurden und zu manchen älteren auch Berichtigungen nothwendig geworden sind.

Unter den Zeitgenossen Dittrichs verdient als trefflicher Beobachter sowohl in der Pomologie, wie auch in Betreff der den Obstbäumen schädlichen Insekten der bereits verstorbene Chorherr Schmidberger zu Kloster St. Florian in Oesterreich (1824—1836) genannt zu werden. Gleichzeitig aber hat von jener Zeit an auch Apotheker Dr. Liegel in Braunau als gründlicher Forscher besonders im Pflaumensache viel gewirkt, wie im III. Bande des Illustrirten Handbuchs mitgetheilt ist. Er starb 1861 im hohen Alter von 84 Jahren und war bis an sein Ende mit literarischen Arbeiten beschäftigt.

Noch mehrere thätigen deutschen Pomologen der Gegenwart oder jüngsten Vergangenheit wurden den Besitzern des Handbuchs aus den Beschreibungen der einzelnen Früchte bereits bekannt und die am Schlusse des III. Bandes von Oberdieck unternommene Zusammenstellung der Literatur wird die Namen und Leistungen mehrer von ihnen noch weiter erinnerlich machen.

Die neueren belgischen Birnen und die van Mons'sche Theorie.

Wie schon zu Diels Zeit, so kommen auch jetzt noch besonders aus Belgien viele neuen und schönen Birnen zu uns, die ihre Entstehung den Kernsaaten verdanken, welche seit 1790 der Professor van Mons, geboren 1765, gestorben zu Löwen 1842, nebenbei aber auch Andere vor ihm und nach ihm in dortiger Gegend gemacht haben. Vor van Mons, noch zu Duhamels Zeit, doch diesem unbewußt, hat schon der Rath Hardenpont in Mons die Passe Colmar (Regentin), die Beurré de Hardenpont (Hardenponts Winterbutterbirne — in Frankreich fälschlich mehrfach Beurré d'Arenberg genannt), die Delices d'Hardenpont (H. Leckerbissen) und die Bonchretien de Rance (H. späte Winterbutterbirne) in solcher Weise erzogen. In den folgenden Jahren haben sich Liart, Duquesne, Capiaumont u. s. w. durch gleiche Unternehmungen Verdienste erworben. Unter Allen jedoch war van Mons der eifrigste und zwar ging er dabei von derselben Ansicht aus, die vor ihm 1797 Knight, der Präsident der Gartenbaugesellschaft in England, ausgesprochen und vertheidigt hatte, daß die bekannten alten, meist aus Frankreich stammenden Obstsorten durch das öftere Weiterveredeln mit Reisern von oft schon alt und kränklich gewordenen Bäumen, durch die oft unpassende Bodenart und nicht zusagendes Clima, und überhaupt durch die Länge der Zeit sich überlebt und so verschlechtert hätten, daß deren Früchte zumal bei ungünstiger Witterung steinig würden, aufsprängen und, wie zuletzt die Bäume selbst, immer zuviel von den Angriffen der Insecten

zu leiden hätten. Van Mons schätzt die Lebensdauer einer Obstsorte höchstens auf 2 bis 3 Hundert Jahre (Annal. de Pom. I. S. XIII.) und die Sorten erschöpfen sich um so früher, je tragbarer sie sind; nach Knight, der besonders die Entkräftung des Goldpeppings behauptet hat, tritt die Erschöpfung schon nach 100—200 Jahren ein.

Van Mons stützt sich darauf und erzählt, daß er die älteren Sorten, wie St. Germain, Beurré gris, Crasanne, Colmar und Beurré blanc in seiner Jugend in dem väterlichen Garten als schöne gesunde Bäume mit fehlerfreien Früchten gesehen habe, jetzt könne man sie jedoch in Belgien nur noch am Spaliere mit Vortheil ziehen und bei Alledem gingen sie ihrem Verfalle entgegen. — Die von ihm aus Samen erzogenen neuen Varietäten zeigten dagegen die erwähnten Fehler nicht und zeichneten sich überdies sowohl durch Größe und Schönheit, wie durch vorzügliche Güte des Fleisches und Geschmackes und durch den Mangel an Steinen aus, so daß sie jene älteren Sorten, zumal bei ihrer frühen und reichen Tragbarkeit, in jeder Hinsicht ersetzen könnten.

Bei seinen Aussaaten befolgte van Mons ein besonderes System. Er säete die Kerne von jungen Bäumen, die er selbst erst aus Saamen erzogen hatte und zwar deßhalb, weil er in Versuchen mit Rosen und andern auch einjährigen Pflanzen gefunden zu haben glaubte, daß neu erzeugte Spielarten bei der Aussaat stets leichter wieder neue Varietäten liefern, als andere schon länger selbstständig bestehende. Die so gewonnenen jungen Bäume ließ er tragen und säete wieder ihren Samen und so trieb er es fort bis zur 5. Generation. Er wäre jedenfalls schneller zu Resultaten gekommen, doch soll er von der Ansicht befangen gewesen sein, daß ein Pfropfreis nicht eher blühe, als der junge Baum, von dem es genommen, selbst dazu gelange.

Angeblich lieferten nun die so producirten jungen Bäume mit jeder Generation nicht allein Früchte von besserer Qualität, sondern der Fruchtansatz wurde auch beschleunigt und die Tragbarkeit vermehrt, so daß van Mons, der auf das Resultat der ersten Aussaat 15 Jahre warten mußte, durch die 6. Aussaat schon Stämme erhielt, die sich durchschnittlich im 5. bis 8. Jahre zum Fruchttragen bequemten. Er war jedoch selbst der Meinung, daß diese edlen und tragbaren Bäume auch keine lange Lebensdauer haben und höchstens $^1/_2$ Jahrhundert gutthun würden. Van Mons hat in solcher Weise recht viele neuen und guten Sorten gewonnen, die uns bereits als solche bekannt sind, aber er hat doch auch, wie die Erfahrung gelehrt hat, viele sehr mittelmäßigen und entbehrlichen Früchte in die Welt gesandt. Ueberhaupt war er, weil allzusehr in der Verfolgung seiner Theorie begriffen, leider zu gleichgültig gegen das Vorhandene und gegen eine feststehende Nomenclatur geworden, so daß viele seiner Sorten unter mehreren Namen von ihm ausgegeben worden sind. Auch wurden unter den als namenlos und neu von ihm versandten bereits mehrere gefunden, die er selbst oder Andere früher schon anders benannt hatten.

Nach van Mons setzten Mehrere, z. B. der gleichfalls bereits, zu Mecheln,

1847 verstorbene Major Esperen, und Simon Bouvier (starb zu Jodoigne 1848), wie schon erwähnt, diese Aussaaten fort, am längsten scheint aber Bivort dem von van Mons vorgeschriebenen Systeme treu geblieben zu sein. Bivort säete um das Jahr 1853 bereits Kerne aus der 11. Generation. Man dürfe jedoch nicht glauben, sagt dieser (Annal. de Pom. I. S. XV.), daß aus dieser letzten Aussaat lauter Tafelfrüchte hervorgehen würden und im Allgemeinen dürfe man nicht vergessen, daß zur Zeit der 5. Aussaat des van Mons die Zahl der guten Früchte noch klein und nicht überall bekannt war, ferner auch, daß das, was damals gut erschien, es bei den jetzigen vermehrten Ansprüchen nicht mehr ist. Es finde sich auch jetzt noch Mittelmäßiges unter den letzten Aussaaten, durchschnittlich 20 Procent, und nur das ganz Schlechte sei sehr selten. Vielleicht liege es aber daran, daß van Mons die Samen aus mehreren Generationen zusammen geworfen, welche Verwechslung dieser selbst eingestanden habe.

Mit Recht macht Bivort darauf aufmerksam, daß die van Mons'sche Theorie zur Erzeugung neuer guter Fruchtbäume zwar sicher den Werth nicht mehr habe, als bei ihrer ersten Anregung, aber sie gewähre immer noch ein zu großes wissenschaftliches Interesse, um gänzlich verlassen zu werden. Es bleibe zu erforschen:

1) wie weit ein früherer Fruchtansatz durch die Aussaat bezweckt und wie weit dieß getrieben werden könne, ohne die Lebenskraft des producirten Baumes zu gefährden.

2) Ob durch aufeinanderfolgende Aussaaten nach diesem Systeme dahin zu gelangen sei, eine größere Zahl von Spätfrüchten zu erzielen und

3) ob diese Früchte zuletzt sämmtlich gut und ohne Vermischung mit Mittelgut ausfallen würden.

Bivort räth noch denjenigen, die sich mit solchen Versuchen zur Sortenvermehrung abgeben, die Samen von ihren jüngsten Kernfrüchten und besonders von Winterfrüchten zu wählen, was den meisten Nutzen verspreche. Doch müsse der Samen von gehörig reifen und nicht unmittelbar vom Baume kommenden Früchten genommen werden, denn dieser habe oft noch nicht die gehörige Reife erlangt. Auch möge man immer Kerne der besseren Früchte wählen, denn es sei ein Irrthum, zu glauben, van Mons habe gerathen, der Samen der schlechtern sei vorzuziehen. Derselbe habe nur gesagt, es sei besser, die Samen einer schlechten Frucht der letzten Generation, als diejenigen einer guten aus einer früheren Generation zu wählen, deren Neigung zur Ausartung Zeit gefunden habe, zur Ruhe zu kommen.

Was nun die Ansicht Knights und van Mons von einer Verschlechterung der Sorten betrifft, so ist sie schon von England aus (Knight gegenüber) und auch in Deutschland von Sickler, Burchardt, Schmidberger, von Flotow, (auch im ersten Jahrgange der Monatsschrift für Pomologie) von Oberdieck, und ebenso von Dochnahl (dessen Lebensdauer der Gewächse, Berlin 1854) als unhaltbar bezeichnet worden. Dagegen scheint man ihr in Belgien doch immer noch

mehrfach zu huldigen. So ist erst noch 1853 A. Royer, Verfasser der Einleitung in die Annal. de Pom., sowie des nachfolgenden Vorworts zu den Birnen, bemüht gewesen, durch alle Zeitalter hindurch die Richtigkeit derselben und die abnehmende Lebenskraft der älteren Culturbirnen zu beweisen. Er fängt mit Olivier de Serres an, von dessen Obstsorten sich nur wenige noch bei Quintinye fänden und vergleiche man die 310 Sorten Quintinyes mit denen des Duhamel, so fehlten davon schon 169 Sorten wieder bei diesem. Diese seien zwar durch eine fast gleiche Zahl neuer Früchte von Letzterem ergänzt, aber es ergebe sich doch hieraus, daß in dem Zeitraume von 100 Jahren über die Hälfte der Quintinye'schen Sorten verlassen worden sei.

Wenn man nun die Früchte beider genannten Autoren vereinige, so stelle sich eine Zahl von 460 bis 480 verschiedener Arten heraus, aber die Untersuchung ergebe, daß bis jetzt 200 von ihnen spurlos verschwunden und ihr Anbau aufgegeben worden sei. 160 andern stehe das gleiche Schicksal bevor, denn, wenn sie auch noch in Verzeichnissen figurirten, so seien sie als Sorten II. oder III. Ranges bezeichnet und müßten bei den fortschreitenden Bereicherungen der Pomologie verschwinden. Die 156 übrig gebliebenen älteren Früchte, welche noch Fortpflanzung verdienten, gewährten keinen triftigen Einwurf gegen die van Mons'sche Theorie. Ohne Zweifel gebe es auch im Gewächsreiche Individuen von solcher Stärke und Lebenskraft, daß sie die fortdauernden Ursachen der Ausartung ertrügen, welche andere nicht aushielten. Ueberdieß gebe sich die Verschlechterung anfänglich mehr noch durch Unfruchtbarkeit und durch Schwierigkeiten in der Cultur, als durch die Beschaffenheit der Früchte zu erkennen. Unter mehreren ihm bekannten Beispielen gibt er folgendes:

Quintinye bezeichne als zu seiner Zeit ganz neu die 3 bekannten Birnen: Colmar, Virgouleuse und Crasanne. Diese Birnen seien jetzt also 200 Jahre alt, wie sich dies auch durch Merlet bestätige. Nach ihrem Geschmacke und nach ihrer innern Güte schienen diese Früchte keineswegs ausgeartet, aber um sie mit Erfolg zu kultiviren sei eine Mauer oder das Spalier ganz unerläßlich. Diese Nothwendigkeit habe man in Belgien und in den nördlichen Departements von Frankreich, auch an der Loire anerkannt. Wo sie noch einzeln im Freien fortkämen, da sei entweder ein geschützter Standort oder besonderer Boden die Bedingung, sonst gebe sich überall die Ausartung durch das Fehlschlagen der Blüthen, geringere Größe der Frucht und durch Flecken und Risse an derselben zu erkennen. Zu Quintinye's Zeit, 1650—1680 habe man dagegen diese Sorten als zur allgemeinen Pflanzung geeignet, und nicht blos zum Spaliere betrachtet. Merlet habe die Virgouleuse hochstämmig oder als Buschbaum empfohlen und Quintinye in seinem hoch und keineswegs warm gelegenen Versailles habe weder die Colmar noch die Crasanne bei Aufzählung der an seinen 7—8 Tausend Fuß Mauern erzogenen Sorten genannt, sondern er habe sie ebenfalls als Buschbäume erzogen, welche Form damals die Pyramide vertrat. Gleiches Verhalten zeigten, bemerkt Royer weiter, die Beurré gris, St. Germain, Bonchretien

d'hiver, und ſelbſt mehrere noch nicht 100 Jahre alte im Hennegau erzeugte Birnen, wie die Passe Colmar, Beurré de Hardenpont und Bonchretien de Rance, ſeien in dieſer Ausartung begriffen, weßhalb man ſie durch neue Sämlinge erſetzen müſſe u. ſ. w.

Gegenüber dieſen Anſichten möchte nur Folgendes zu bemerken ſein: Gewiß nicht in einer Verſchlechterung oder Veralterung hat das Verſchwinden vieler Sorten Quintinyes ſeinen Grund, ſondern nur darin, daß ſie nicht zur Kenntniß und in Beſitz der ſpäteren Pomologen gelangt ſind, indem ſie Niemand unter ihrem rechten Namen aufbewahrte und feſthielt, wie aus demſelben Grunde z. B. jetzt ſchon auch gar manche Diel'ſche Sorte nicht mehr bekannt iſt. Der Wegfall mancher älteren Früchte wird aber auch daraus erklärlich, daß man mit ihnen aus irgend einem Grunde nicht zufrieden war. So denkt z. B. auch in der Gegend von Meiningen faſt Niemand mehr daran, die früher ſo beliebte Colmar, die Virgouleuſe und ſelbſt die St. Germain u. ſ. w. zu pflanzen, und doch waren dieſelben in der Vergangenheit faſt in allen Gärten zu finden. Selbſt von Sorten, deren Vorzüglichkeit zu groß und zu bekannt iſt, um mit Einem Male vergeſſen zu werden, wie B. gris und B. blanc, macht man nur noch in einzelnen Fällen, an Wänden und in geſchützten Hausgärten, Gebrauch. Bei den Aepfeln verhält es ſich ziemlich ähnlich mit Weißem und Rothem Wintercalvill, mit Reinette von Orleans und einzelnen andern. Dieſe Sorten liefern gegen andere inzwiſchen bekannt gewordene nur einen geringen Ertrag; ihre Früchte ſind zu oft fleckig, krüppelig, nicht ſchön. Doch iſt dies wohl von jeher ſo geweſen und auch Oberdieck meint, in ſeiner Jugend nie andere als ſteinige Früchte der St. Germain genoſſen zu haben, aber man kannte nichts Beſſeres und war damit zufrieden. Jetzt iſt dies anders; unter den neueren Birnen bilden ſich viele in den meiſten Jahren vollkommen aus, ſie übertreffen die alten in Zartheit und Saftfülle und in dem Mangel an Gries und Steinen, beſonders aber auch in der Tragbarkeit. Aus dieſem Grunde pflanzt man jetzt lieber eine Napoleon, eine Holzfarbige, eine Capiaumonts und Coloma's Herbſt-Butterbirne, einen Gravenſteiner, eine Engliſche Wintergoldparmaine, wenn dieſe Sorten auch die genannten älteren nicht alle ganz in Güte erreichen.

Obgleich nun in ſolcher Hinſicht der Obſtbau ſichtbar im Fortſchritte begriffen iſt, ſo werden doch noch mehrere Jahrzehnte darüber hingehen, ehe ſich die genannten Birnen mehr an das zum Theil ziemlich rauhe deutſche Klima gewöhnen, denn wenigſtens nach dem Verhalten derſelben in meinem Garten überdauern die älteren Sorten unſere Winter immer noch beſſer als manche neuere. Die Lebenskraft in den älteren Arten kann deßhalb auch nicht erloſchen ſein, was ſich ferner noch daraus ergibt, daß man aus ihren Zweigen, ſelbſt wenn ſie von einem im Abſterben begriffenen Baume genommen werden, immer wieder kräftige junge Stämme erziehen kann. — Daß übrigens einige der genannten Sorten eine längere Reihe von Jahren hindurch ſich immer weniger gut ausbildeten, hat ſicher in der merklich geringeren Wärme der Sommer der vergangenen Decennien

seinen Grund gehabt. Die verflossenen 3 Jahre 1857—1859 mit ihrer ungewöhnlich hohen Sommerwärme haben deutlich den Beweis hievon geliefert, denn in diesen Jahren erlangten diese Früchte mit Einem Male wieder überall und fast auf jedem Standorte ihre Vollkommenheit und trugen durch ihre Schönheit und durch die Köstlichkeit ihres Geschmackes nicht wenig dazu bei, ihnen auf den größeren damals stattgefundenen Versammlungen selbst zu allgemeiner und vermehrter Anpflanzung das Wort zu reden, in welches Lob es freilich dem, der ihr Verhalten in den früheren kälteren Perioden noch im Gedächtniß und nebenbei den materiellen Gewinn der wegen Einträglichkeit doch angestrebten zahlreicheren Obstpflanzungen im Auge hatte, schwer hielt, so unbedingt einzustimmen; auch kann wohl Niemand die Wärmergestaltung unserer künftigen Sommer im Voraus garantiren.

Bodenverhältnisse und Klima.

Der Birnbaum wächst selbst bei bester Behandlung in seiner Jugend, bis die Wurzeln sich erst mehr erstarkt haben und tiefer eingedrungen sind, langsamer, als der Apfelbaum. Dafür ist aber auch sein Holz, besonders das des wilden Birnbaumes fester und er wird in der Regel älter als der Apfelbaum, denn es gibt Bäume von bedeutender Größe und Stärke, deren Alter man auf 200 Jahre schätzt. In seinen robusteren landwirthschaftlichen Arten nimmt er mit allerlei Land vorlieb, doch darf dasselbe nicht fortwährend naß sein und muß gehörige Bodentiefe haben. Denn er treibt Pfahlwurzeln, die mit dem meist pyramidalen Wuchse seiner Krone das Gleichgewicht halten müssen. Am besten gedeiht der Birnbaum auf sonnigen Anhöhen mit gutem Untergrunde und erreicht hier oft den Umfang mancher Waldbäume.

Den feinern Culturbirnen aber ist ein gebauter, warmer, leichter, sandiger und humoser Boden, der jedoch nicht zu sehr austrocknen darf, das am meisten zusagende Erdreich, wenn die Bäume gesund wachsen und fehlerfreie Früchte bringen sollen. Auch sind viele, z. B. St. Germain, Gute Louise, Englische Sommerbutterbirne, Sommer-Apothekerbirne, zum Theil schon seit länger, als solche bekannt, die anders nicht recht gut thun. Manche Sorten kommen jedoch auch in warmem Thonboden noch recht gut fort, z. B. Sparbirne, Rothe Herbst-Butterbirne, Punktirter Sommerdorn, Grüne Hoyerswerder u. s. w.

Der Birnbaum erfordert ferner in mehreren seiner Arten, damit er reichlich Früchte ansetze und volltrage, im Mai und so lange, bis die jungen Früchte ihre Kerne mehr ausgebildet haben, etwas kühle und feuchte Witterung, denn wenn in dieser Zeit sehr trocknes und heißes Wetter einfällt, so kommen bei nicht wenig Sorten die bereits angesetzten Früchte mehrentheils zum Abfall, so z. B. Gute Graue. Ein Begießen des Baumes hilft dagegen schon etwas, doch gründlicher die Beschattung, die jedoch nur an Niederstämmen und Spalieren ausführbar ist. Aus diesem Grunde sind auch Spalierbäume an Westwänden am fruchtbarsten — sie werden von der Sonne erst spät getroffen und es folgt

bald wieder die Nacht mit ihrer Feuchtigkeit. Manche Birnsorten gibt es aber auch, z. B. Beurré gris, Napoleon u. s. w., die nur bei trockener warmer Witterung in der Blüthe am meisten ansetzen. Ueberhaupt dürfen keine Nachtfröste oder anhaltend rauhes und kaltes Wetter zur Zeit der Blüthe oder auch bald danach eintreten, sonst fallen in der Regel die Blüthen unbefruchtet und später auch die schon angesetzten kleinen Früchte ab. — Dieses Abfallen ist aber auch öfters den Verheerungen der Großen und Kleinen Birn-Mücke, Sciara Pyri, und der Schwarzen Gallmücke, Cecidomia nigra, zuzuschreiben, welche nach Schmidberger die Blüthen der Birnbäume anstechen und ihre Eier hinein legen, woraus kleine Würmer oder Maden entstehen, die das Innere der Frucht ausfressen, so daß sie nicht weiter fortwächst. Aus diesem Grunde kann eine mehr kühle oder regnerische Witterung zur Zeit der Birnblüthe, weil sie, wie bei den Pflaumen, die Thätigkeit der Insekten hemmt, in vielen Fällen nützlich sein.

Die Bäume der feineren Birngattungen sind nun aber auch sehr empfindlich gegen Kälte und leiden immer mehr oder weniger, wenn die Temperatur im Winter unter — 20° R. herabsinkt. Sehr oft sieht man nach strengen Wintern den Kern des ein- und zweijährigen Holzes schwarz oder braun, doch besitzt auch fast kein anderes Obstbaumgeschlecht die gleiche Lebenskraft, durch welche es möglich wird, den entstandenen Frostschaden, freilich öfters unter Absterben von Zweigen und ganzen Aesten, zu verheilen. Desungeachtet werden die meisten dieser Bäume bei uns, indem sie doch zuletzt den sich wiederholenden Angriffen der Kälte unterliegen, in der Regel nicht alt. Am besten gedeihen sie noch in geschützten Hausgärten und hier kann man sie zum Theil selbst hochstämmig pflanzen. Im Freien muß man sie niederstämmig als Pyramiden oder an Spalieren erziehen und diese fortwährend im Schnitte halten, damit sie ihre Lebenskraft nicht frühzeitig erschöpfen. Aber auch anderwärts, wie das vorhergehende Kapitel zum Theil lehrt, und nicht blos in unserem, zum Theil ziemlich rauh und hochgelegenen Thüringen stellt sich die Nothwendigkeit, den feinen Birnen einen geschützten Stand zu geben, heraus. Auch Diel (System. Verzeichniß II. S. XV.) sagt: „die Birnen sind bei Weitem mehr als die Aepfel an ein ihnen zusagendes Klima gebunden. Schon in Frankreich bleiben viele Sorten werthlos, wenn sie nicht als Zwerg, ja nur als Spalier an einer Wand erzogen werden. So kömmt z. B. die Virgouleuse, die Winter-Ambrette, viele Bergamotten u. s. w. nicht hochstämmig fort und liefern die elendesten Früchte. Zwergbäume sind darum in unseren Gegenden eine Nothwendigkeit, wenn wir diese Sorten in ihrer Güte genießen wollen ꝛc.“

Selbst in Belgien, der eigentlichen Heimath der jetzigen neueren Birnen, benutzt man zur Erziehung der feineren, sowie der meist nur zu Schaustücken dienenden größeren Birnen, z. B. van Marum's Flaschenbirne (Calebasse Carafkon) und Schönen Angevine, allgemein das Spalier und gibt sich mit dessen Ausbreitung an Mauern und Wänden große Mühe; zur freien Pflanzung in die Baumstücke trifft man eine Auswahl von weniger zärtlichen, aber auch meist

weniger feinen Tafelfrüchten. In den wegen ihres Obſtertrages ſo geſegneten ſüddeutſchen Ländern ſind es meiſt Koch-, Moſt- und Schnitzbirnen, die die mächtigen Bäume machen und ſo maſſenhaft tragen. Unter einem weniger milden Himmelſtriche wird man alſo zur Erziehung von Birnen-Hochſtämmen für freie Pflanzungen mit weniger eigentlichen Tafelfrüchten vorlieb nehmen oder unter letzteren doch immer eine ſorgfältige Auswahl treffen müſſen!

Die Erziehung und die geeigneten Unterlagen zur Veredlung.

Kräftige und dauerhafte junge Birnbäume zur Veredlung mit den gewünſchten Sorten erzieht man aus den Kernen der Holzbirne. Auch die in den Wäldern ſich vorfindenden Wildlinge, wenn ſie noch jugendlich ſind, ſchönen ſchlanken Wuchs und gute Wurzeln haben, ſind gut dazu und eben ſo kann man die aus Kernen der weniger feinen landwirthſchaftlichen Sorten erzogenen jungen Sämlinge dazu benützen.

Zwergbäume von Birnen erzieht man am beſten in Pyramidform und wendet hierzu mehrfach die Quitte und zwar am liebſten die ſtärker wachſende Portugieſiſche oder Birn-Quitte an. Andere haben auch Weißdorn, Cratægus Oxyacantha, und ſelbſt die Quittenmiſpel, Mespilus Cotoneaster empfohlen. Dieſe ſtrauchartigen Unterlagen ſollen bezwecken, den ſtarken Wuchs mancher Sorten zu mäßigen und die darauf erzogenen jungen Bäume bald fruchtbar zu machen, wie es meiſt auch der Fall iſt. Auch verlangen ſolche Bäume, die keinen großen Raum einnehmen, keine zu große Bodentiefe, und thun ſelbſt in einem etwas feuchteren, den Birnen ſelbſt ſonſt nicht immer recht zuſagenden Boden gut oder ſie verlangen ſogar einen ſolchen, weil die Quitte an und für ſich die Feuchtigkeit liebt. Allein nicht alle Sorten wachſen auf der Quitte, oder ſie bekommen dürre Spitzen an den Sommerzweigen, wenn der Boden im Sommer irgend trocken wird und die Quitte iſt beſonders in der Jugend gegen Kälte noch empfindlicher als die Birne. Deßhalb ſterben in ſchneeloſen kalten Wintern die darauf veredelten Bäume öfters ab. Sie müſſen aus dieſem Grunde ſehr tief und zwar unmittelbar über der Erde veredelt werden, und es iſt ſogar nöthig, daß ſie an dem für ſie beſtimmten Standorte ſo tief gepflanzt werden, daß der Pfropfknoten 3 bis 5″ hoch mit Erde überdeckt wird. Dabei geht aber mit der Zeit, wenigſtens in vielen Fällen, jedenfalls der mit der Quitte beabſichtigte Zweck, durch das Wurzelſchlagen des veredelten Oberhauptes verloren. Vom Weißdorn ꝛc. und der zu Hochſtämmen auch ſchon angewendeten Vogelbeere, Sorbus aucuparia, habe ich ſelbſt noch keinen Gebrauch gemacht und nur ſo viel darüber erfahren, daß doch ſehr viele Sorten, wenn ſie auch mehrere Jahre dem Anſcheine nach gut darauf vegetiren, und wohlſchmeckende ſchöne Früchte tragen, (weßhalb die Säfte des Grundſtammes von keinem erheblichen Einfluſſe auf die innere Beſchaffenheit der Früchte ſind), doch bald anfangen zu kränkeln und nicht lange dauern, weil die erwähnten Sträuche und Baumgattungen der Birne doch nicht genügende oder nicht ganz entſprechende Nahrung zuführen. Man hat in neuerer Zeit mehrfach beide Unterlagen wieder

aufgegeben und veredelt auch zu Zwergbäumen auf den Birnwildling, auf welchem sich auch die Form der Früchte am besten ausbildet.* Jedoch muß man, um keine zu umfangreichen Bäume zu erhalten, solche jungen Bäume wählen, die keinen zu starken Trieb zeigen, oder noch besser solche Sorten, die an und für sich nur kleine Bäume machen, wie dies übrigens bei den meisten neueren feinen Birnen der Fall ist. In dieser Weise erlangt man viel dauerhaftere Pyramiden und Spalierbäume, die einmal ausgewachsen, dann auch eine lange Reihe von Jahren hindurch fruchtbar sind und je nach den Sorten für den ihnen eingeräumten etwas größeren Raum durch reichlichere Erndten entschädigen. Die auf Quitte veredelten Bäume bezeigen sich übrigens von Jugend an schon fruchtbar und werden deßhalb noch von Vielen und zwar auch von Denen gesucht, die auf einem kleinen Raume viele Sorten haben wollen. Auch dienen sie vielfach zur Topfcultur, durch welche man sich, wie durch die Sortenbäume, in möglichst kurzer Zeit über die Qualität der einzelnen Varietäten Kenntniß verschaffen kann. (Weitere Auskunft findet man hierüber in Diel, Anlegung einer Obstorangerie in Scherben, 2 Bde., Frankfurt 1804, und Thomas Rivers, die Obstbaumzucht in Töpfen und Kübeln, nach d. Engl. vom Freiherrn v. Biedenfeld, Weimar 1852.) Zur Prüfung in Scherben soll man (nach Diel's systemat. Verzeichniß II. S. XV.) auch den Johannisstamm, der die Unterlage für die eigentlichen Zwergäpfelbäume abgibt, benutzen können.

Die Früchte mancher Birnsorten werden übrigens auf der Quitte besonders schön und es sind in solcher Hinsicht hauptsächlich die Weiße und Graue Herbst-Butterbirne bekannt. Die Erstere wird, weil sie auf Quitte sehr gut wächst, sogar zum sogenannten Ueberpfropfen benutzt, welches darin besteht, daß man auf das von ihr auf dieser Unterlage getriebene junge Holz wieder andere Sorten veredelt.

Zum Zwecke der Prüfung und Erlangung von Sortenkenntniß benutzt man seit einiger Zeit immer mehr die sogenannten Probebäume, weil sie die Abwartung und Pflege der Topfbäume und deren frostfreie Ueberwinterung nicht erfordern. Es werden darauf immer mehrere Sorten zugleich veredelt, so daß man auf Einem Stamme 20 und mehr verschiedene Birnen zugleich haben kann, die freilich, weil eine Sorte öfters die andere überwächst, in ihrer Vollkommenheit nicht lange Stand halten. Doch reichen sie wenigstens immer soweit aus, daß man mehrere Jahre lang die Frucht und die jeder Sorte zukommende eigenthümlichen Vegetation beobachten kann. Ueber die Erziehung solcher Bäume gibt Oberdieck's Schrift (die Probe- oder Sortenbäume, Hannover 1844) Anleitung und Belehrung, auch hat Oberd. (in s. Anl. zur Kenntniß und Anpfl. des besten Obstes, Regensburg 1852, S. 257) diejenigen Sorten unter den bekannten besseren Birnen namhaft gemacht, die man, um ein reiches Sortiment zu besitzen zu

* Die Früchte werden darauf stets höher, gespitzter, kantiger und rippiger, als auf Johannisstämme oder Quitte, auf letzterer dagegen kürzer, kugeliger und glatter. Auf ältern Zwergbäumen sollen sie sich jedoch nach den Bemerkungen einiger Pomologen immer mehr der eigentlichen Form nähern. Von Flotow in Monatsschrift I. S. 294.

Digitized by Google

3 bis 4, als zu einander im Wachsthume passend, und also von längerer Dauer auf einem und demselben Grundstamme haben kann. Was dann noch die Fruchtbarkeit der auf Birnwildling veredelten Bäume betrifft, so dauert der Fruchtansatz bei ihnen allerdings länger, doch läßt der starke Trieb, wenn sie nicht übermäßig beschnitten werden, in der Regel bald nach. Die Fruchtbarkeit stellt sich bei den meisten Pyramidbäumen schon nach 6—8 Jahren, von der Pflanzung an gerechnet, ein. Im Uebrigen giebt es bekanntlich Mittel, die Bäume oder einzelne Zweige derselben schnell zum Früchtetragen zu zwingen, wie den Ringelschnitt unter Herausnahme eines Theils der Rinde, der aber stets mit Vorsicht und nicht zu breit gemacht werden darf, damit ihn der Baum in demselben Jahr wieder überwächst. Auch das Anlegen von Drahtringen oder das Abgraben eines Theils der Wurzeln wird empfohlen, doch sind alle diese Operationen zu gewaltsam, sie machen den Baum immer mehr oder weniger krank und man thut deßhalb am besten, seine Ungeduld zu mäßigen und den Baum unbeschnitten einige Jahre sich selbst zu überlassen.

Die Feinde und Krankheiten.

Mehrere Feinde hat der Birnbaum zwar mit unsern übrigen Fruchtbäumen überein, doch hat er von einigen der schlimmsten etwas weniger, von einigen gar nicht, dafür aber auch wieder von andern allein zu leiden. So bleibt er schon, weil seine Blätter mehr hart und lederartig sind, von den Angriffen der grünen Spannraupe (des Frostnachtschmetterlings, Phalaena oder Geometra brumata), wenn diese sich nicht übermäßig vermehrt, eher verschont. Selten und nur in Ermangelung der Apfelblüthen legt der Apfelrüsselkäfer (Curculio oder Anthonomus Pomorum), durch welchen oft der größte Theil der Aepfelerndte verloren geht, seine Eier in die Birnblüthen. Auch von der grünen Apfelblattlaus (Aphis Pyri Mali), welche gar manchen Baum zu Grunde richtet, bleibt er frei und ebenso wird das Schmarotzergewächs, die Mistel, zwar oft auf Apfelbäumen, doch nie auf Birnbäumen gefunden.

Dagegen lieben sowohl der Goldafter (Bombyx chrysorrhoea), wie die größeren braunen Spannraupen (Phalaena oder Geometra defoliaria und elinguaria), die sich indessen nie bis zur Landplage vermehren, die Blätter des Birnbaums mehr als die des Apfelbaums. Der Rebenstecher (Curculio Bachus) dreht im Juni die neu entwickelten jungen Triebe mit den Blättern cigarrenförmig zusammen, indem er seine Eier dazwischen legt und dann den Zweig abschneidet und so seine Brut gegen das Vertrocknen schützt. Ein anderes kleines fliegenartiges Insekt, der Birnsauger (Chermes oder Psylla Pyri), dessen blattlausartige Larven oder Nymphen die jungen Triebe und Fruchtstiele anfaugen und deren honigartiger Unrath den Ameisen zu einer Hauptquelle der Nahrung wird, bringt manchem Baume Nachtheil. Die Mehlwurmartig gefärbten und geformten Maden der Birnblattwespe (Lyda oder Tenthredo hämorrhoidalis) machen ein Gespinnst zwischen die jungen

Zweige und ſind im Stande, einen jungen Birnzwergbaum mitunter völlig zu entblättern. Von den Birnmücken, die die bereits angeſetzten jungen Früchte zu Fall bringen, war S. 11 ſchon die Rede und nur noch die Obſtmotte (Tinea pomonella) wäre zu erwähnen, die den Wurmſtich in den mehr ausgebildeten Früchten, auch bei den Aepfeln, hervorbringt und ſo deren Nothreiſe veranlaßt. — Außerdem haben die Birnbäume in naßkalten Jahren und in nicht zuſagendem Boden viel von einigen mikroskopiſchen Schmarotzergewächſen, vom Aecidium cancellatum und Cladosporium Fumago, welche gelbliche, ſchwärzliche oder rußfarbene Flecken oder Häufchen auf den Blättern vorſtellen, viel zu leiden und nicht allein die letzteren, ſondern auch das ein- und zweijährige Holz wird von dieſen Brandpilzen heimgeſucht.

Viel läßt ſich gegen alle dieſe Feinde nicht ausrichten, nur gegen den grünen Spanner, wenn er ſich in Raupenjahren zuletzt auch der Birnbäume bemächtigt, ſchützt für die künftigen Jahre der bekannte Theerring und gegen die Geſpinnſt- und Neſter-Raupen das Ableſen und die Raupenſcheere, ſowie es immerhin nützlich iſt, die befallenen Baumtheile und die abgefallenen Früchte aufzuſuchen und zu vernichten, weil darin die Brut der Inſekten ſteckt. Beſonders auch muß man die inſektenfreſſenden Vögel ſchonen und wenn man ſo ſein Mögliches gethan hat, der Natur vertrauen, die auch gewöhnlich entweder durch beſondere Witterung oder durch, jenen feindlich gegenüberſtehende, andere Inſekten Abhülfe ſchafft. — Gegen den Brandpilz hilft im Anfang, ehe das Uebel ſich zuweit ausgebreitet hat, das Abpflücken der einzelnen damit behafteten Blätter, ſpäter kann man aber dem Verderben der Krone und oft des ganzen Baumes durch ſtarken Rückſchnitt der Zweige entgegentreten und auch das Umpfropfen mit einer andern, mehr für das Clima paſſenden Sorte iſt anzuempfehlen.

Was nun die Krankheiten betrifft, ſo iſt der Birnbaum weniger dem Krebſe als der Apfelbaum unterworfen, wenigſtens finden ſich an ſeinem Stamme und an ſeinen Aeſten ſeltener die immer weiter um ſich greifenden böſen als Krebs bezeichneten Stellen; doch iſt er, wenigſtens im Clima von Meiningen, dem plötzlichen Trockenwerden des Holzes an einem Theile des Stammes oder an ſeinen Hauptäſten ausgeſetzt, ohne daß man äußerlich viel daran gewahr wird. Das Dürrewerden der Aeſte über dieſen Stellen und zuletzt das Abſterben des ganzen Baumes iſt die ſpätere Folge davon. Oefters habe ich nun, bei dem Lüften der Rinde, in der darunter liegenden Holzſchicht die treppenähnlichen Gänge und die darin lebenden Larven eines Borkenkäfers wahrgenommen, aber es bleibt unentſchieden, ob dieſe die Veranlaſſung zur Krankheit ſind, oder ſich erſt ſpäter an den bereits kranken Stellen des Baumes einfinden. In einzelnen Fällen, wo wahrſcheinlich das Uebel ſich in einem geringeren Grade ausgebildet hatte, hat das Ausſchneiden der befallenen Stellen und das Verſtreichen mit Steinkohlentheer gute Dienſte geleiſtet und den Baum gerettet. Ueberhaupt iſt der Steinkohlentheer ein gutes antiſeptiſch wirkendes Mittel, um das an dickeren Aſt- und Stammwunden bloßgelegte Holz gegen die durch Luft und Näſſe entſtehende Fäulniß und gegen das Eindringen von Inſekten zu ſchützen. Gewöhnlich war aber alle Bemühung vergeblich und

ſicher iſt das Erfrieren des Holzes bei unſeren hohen Kältegraden die Urſache des Uebels, durch welches ich ſchon manchen ſchönen Baum eingebüßt habe.

Eine andere üble Erſcheinung, welcher dieſelbe Urſache zu Grunde liegen mag, wie der braune Holzkern ſolcher Bäume nachweist, und mit der ich öfters ſchon, doch faſt immer vergeblich gekämpft habe, iſt die Bleichſucht. Es werden von ihr Anfangs nur einzelne Zweige, ſpäter aber, doch meiſt erſt nach Verlauf von 1 bis 2 Jahren, der ganze Baum befallen, aber nicht blos an Birnbäumen, ſondern hie und da auch an andern Bäumen und beſonders an Apfel- und Kirſchbäumen findet ſie ſich ein. Nach dem Auftreten der Bleichſucht bei anderen und beſonders Topf-Gewächſen, wie Roſen, Hortenſien (bei welchem dieſer Zuſtand vorkommt, wenn ſie zu naß gehalten werden) ſuchte ich das Uebel in zu vieler Feuchtigkeit und Kälte des Bodens. Ich ließ deßhalb die Wurzeln aufräumen und brachte andere leichte Erde hinzu. Doch habe ich damit ſo wenig, wie mit angewendetem Dünger verſchiedener Qualität, auch mit Kohlenſtaub, Holzaſche und Eiſenvitriol, die ich nach und nach verſuchte, ausgerichtet und von mehreren in ſolcher Weiſe befallenen Bäumen hat ſich nur ein einziger wieder erholt, den ich ganz ſich ſelbſt überließ und nicht mehr beſchnitt. Daß übrigens ein regelmäßiges Beſchneiden das Uebel bei an und für ſich geſunden Bäumen nicht verurſacht, wie man in neuerer Zeit vermuthet hat (Monatsſchr. IV. S. 97) könnte durch viele in ſcharfem Schnitte gehaltene Pyramidbäume in meinem und und anderen hieſigen Gärten, die ſich ganz wohl befinden, bewieſen werden.

Eine dritte Krankheit, die aber auch an Apfelbäumen vorkommt, iſt das Vertrocknen der Zweigſpitzen. In meinem ſchwer- und tiefgründigen Garten werde ich nichts von ihr gewahr, wohl aber in andern hieſigen Gärten mit ſandiger leichter Erde und kieſigem Untergrunde, auf welchem die Wurzeln aufſtoßen oder in welchem ſie wegen zu großer Trockenheit oder Unfruchtbarkeit keine Nahrung mehr finden. — Außer dieſem kommt bei den Birnen noch das ſtellenweiſe Aufſpringen oder Rißig- und Grindigwerden der Zweige vor, ſo daß dieſelben nach und nach wie durch Abſchnürung trocken werden und abſterben. Es befällt dieß gewiſſe Sorten, vorzugsweiſe z. B. Graue Herbſtbutterbirne, Wildling von Motte, St. Germain, Virgouleuſe, Hardenponts Colmar, Suzette von Bavay und alſo auch die neueren Sorten ſind nicht frei davon. Doch haben auch einige weniger feinen Sorten, wie Römiſche Schmalzbirne, Paradiesbirne, davon zu leiden, indeſſen wiſſen die letzteren die verlorengehenden Zweige durchs Austreiben von Waſſerreifern meiſt zu erſetzen. Froſtſchaden ſcheint weniger die Urſache zu ſein, als ein dumpfer Standort oder zu naſſer, zu trockener oder zu ſchwerer Boden. Selten ſieht man die an Wandſpalieren und zugleich in guter Bodencultur ſtehenden Bäume der B. gris u. ſ. w. davon befallen und Oberdieck ſchilderte mir auch einen Fall, in welchem ein auf einer ſonnigen trockenen Anhöhe ſtehender junger Baum des Wildlings von Motte am Grinde der Zweige ſtark litt, was ſich verlor, als er ihn tiefer, in die Nähe eines Baches gepflanzt hatte.

Systemkunde und Classification.

Im 1. Bande des Handbuchs wurde von früheren Systemen besonders nur das Diel'sche besprochen und dürfte deßhalb immer noch anderer vor ihm versuchter Eintheilungen zu gedenken sein. Die Alten unterschieden wie S. 3 bereits erwähnt ist, die Birnen nach dem Orte der Herkunft oder nach dem ersten Erzieher. Ebenso willkührlich verfuhren Andere nach ihnen. Sie benannten z. B. die Früchte 1) nach der Zeit der Reife: Johannisbirne, Laurenzbirne, Martinsbirne, Heubirne, Weinbirne (nach der Heu- und Weinernte), 2) nach der innern Beschaffenheit: Wasserbirne, Aschenbirne (wie Asche im Munde zerfallend) Speckbirne (mit sehr schmelzendem), Schmalzbirne (mit schmalzartigem), Knochenbirnen, (mit stets hartem Fleische), 3) nach der Größe: Pfundbirnen, Faustbirnen ꝛc. 4) nach der Gestalt: Glockenbirnen, Eierbirnen, Rautenbirnen (spindel- und zapfenförmig), Kreiselbirnen, oder 5) nach dem Geschmacke: Honig-, Zucker-, Weinbirnen ꝛc., oder 6) nach dem Geruche: Rosenbirnen, Müskirte Birnen, Marzipanbirnen, wonach viele der jetzt noch üblichen Bezeichnungen sehr alt sind.

Manger in seiner Anleitung zur systemat. Pomologie, 2 Bde. Fol., Leipzig 1780—1783 war der Erste, welcher (ähnlich, wie jetzt von Flotow, Monatsschrift V. S. 257 und VII. S. 267) versuchte, die Gestalt der Früchte auf geometrische Figuren zurückzuführen, und so die Form zur Eintheilung zu benutzen. Er unterschied bei Aepfeln: rund, elliptisch, eiförmig, walzenförmig, platt, hyperbolisch und paraboloisch; bei den Birnen: apfelförmig, birnförmig, perlförmig und conisch. Den conischen Birnen hat er die „kreuselförmigen" beigesellt, die apfelförmigen in ganz runde, eiförmige, ovale und in plattrunde unterschieden.

Ein ähnliches, doch etwas verändertes System stellte Sickler im T. O. G. I. S. 45 auf, doch sowohl er wie Manger haben, wenigstens zur ersten Eintheilung der Früchte, weil sie in ihren Formenunterscheidungen zu weit gingen, wenig Nachfolger gefunden. Denn sehr oft nehmen die Früchte verschiedene Formen an, und es hält deswegen schwer, die ihnen zukommende Gestalt immer scharf zu unterscheiden. Auch ist z. B. die von Manger, wie von Sickler zu weiteren Abtheilungen benutzte verschiedene Wölbung um den Kelch bei Birnen von derselben Art schon so veränderlich, daß man in Zweifel sein kann, ob die Frucht in die Abtheilung der um den Kelch runden, hochrunden oder plattrunden Birnen gehört.

Diel hielt nur die Verhältnisse der Höhe zu der Breite für etwas bestimmt Abzuschätzendes, wie er denn auch hierauf die Ordnungen in seinem Systeme gegründet hat. Nebenbei dachte er immer an ein System, gebaut auf die Form in Verbindung mit der Vegetation. In Band I. S. 3 erklärt er diese Anhaltepunkte „für die 2 Fundamente der wahren Natur", wodurch man ein natürliches Birnensystem errichten könne, doch erfordere das Studium der Vegetation die ganze Aufmerksamkeit. Er macht ferner S. 19. et sequ. darauf aufmerksam,

wie meisterhaft und schön eine Classification nach Familien und wie eine solche die größte Annäherung an die Natur selbst sein würde. Was die Vegetation betrifft, so legte Diel besonderen Werth auf seine Beobachtung, daß ein Theil der Birnen am einjährigen Holze schon kurze und lange Fruchtspieße treibe, während ein anderer, ähnlich wie die Pfirschen, zwischen 2—4 Blättern sitzende Blüthenaugen hervorbringe, und die Sommerzweige der übrigen Sorten nur mit einfachen Blättern besetzt seien. Hiernach glaubte er 3 Classen aufstellen zu können, doch nennt er als einziges Beispiel einer zusammenhängenden Familie aus der ersten Abtheilung nur alle „wahren" Pomeranzenbirnen. Zu Ordnungen glaubte er die im Frühlinge weißwollig oder glatt aus den Knospen hervorgehenden jungen Blätter und zu Unterordnungen oder Geschlechtern die Beschaffenheit des Fleisches benutzen zu können, doch zweifelte er selbst an der Möglichkeit der Ausführung eines solchen Systems aus unten weiter entwickelten Gründen. Schwerlich möchte übrigens das von Diel angegebene Vermögen gewisser Arten, Fruchtspieße oder Blüthenknospen oder blos Blätter zu treiben, ein constantes Merkmal darbieten, sondern die frühzeitige Entwicklung von Fruchtholz richtet sich nach der Wüchsigkeit nicht sowohl der Sorten, sondern des Baumes, denn auf schwächlichen oder kranken Unterlagen sehen wir häufig gegen unsern Wunsch bei allen Arten die kurzen Jahresschosse alsbald in Fruchtholz übergehen.

Unter Familien verstand Diel mehrere schon von früheren Pomologen angenommene Gruppen. Mayer (Pom. francon.) z. B. unterschied 1) Muskateller-Birnen, mit Bisam-Geruch und Geschmack und halbschmelzendem Fleische; 2) Schmalzbirnen, Poires beurrées et fondantes, mit wie Butter oder Schmalz zergehendem Fleische. Sie zerfallen in A. Butterbirnen, Beurrés (als gleichbedeutend setzt er Dechantsbirnen, Doyennés, hinzu und bemerkt, daß die Pomologen über den Gebrauch beider Worte nicht einig seien); und in B. Bergamotten, aber er giebt keine Erklärung des Unterschieds. Es folgen unter B. nach vielen Bergamotten (deren Namen Caseneuse ableite von Bergamo in Italien, Menage dagegen identificire mit Beg-Armudi, von Beg oder Bey, Herr, und Armudi, Birne) in derselben Abtheilung, vor Ambretten und einigen Besis, die Colmar, Markgräfin, Virgouleuse, St. Germain, Gute Graue, die zum Theil sehr wenig von der Form der Bergamotten an sich haben. 3) Halbschmelzende und brüchige Birnen, a. Blanketten, Haut glatt und glänzend mit weißem Grunde; b. Russeletten, Haut rauh, mehr oder weniger bräunlich geröthet, im Gefolge von Zwiebelbirnen, Schönster Sommer- und Herbstbirne, Sparbirne und merkwürdiger Weise auch Guter Louise; c. Jargonellen, wie die Folgenden ohne Begriffserklärung, z. B. Liebesbirne; d. Rietbirnen; e. Amadotten. 4) Brüchige Birnen, a. Zuckerbirnen z. B. Bonchretiens, Martin sec., Messire Jean; b. Pomeranzenbirnen, ähnlich in Gestalt und Haut den Pomeranzen; c. Honigbirnen, Certeaux, wozu Martin Sire, Glasbirne, Confesselsbirne und Blutbirne gehörig und d. Apfelbirnen, Cailleaux. 5) Kochbirnen mit Catillac, Rateau gris, Tresor, Bellissime d'hiver u. s. w.

In ähnlicher Weise stellte Diel nach der Uebereinstimmung im Fleische, Aehnlichkeit in der Form und Vegetation, wie er bemerkt, doch ohne die Unterschiede näher zu begründen, folgende 10 Classen auf: 1) Muskatellerbirnen, 2) Blanketten oder Weißbirnen, 3) Pomeranzenbirnen, 4) Russeletten, 5) Schmalzbirnen (seien das Ideal der Birnform*), 6) Butterbirnen, 7) Bergamotten, 8) Zapfenbirnen, 9) Apothekerbirnen und 10) Pfundbirnen. In seinen Beschreibungen kommt er oft auf diese Familien zurück und man lernt hieraus die Eigenschaften der meisten von ihm verstandenen Früchtegattungen kennen. In seiner eigentlichen Classification ließ er aber diese Familien unberücksichtigt. (Vergl. diese, Bd. II. S. 20 des Illustr. Handb.)

Die Schwierigkeit, auch nach dem Diel'schen Systeme Bestimmungen zu treffen, resp. den Namen unbekannter Früchte darnach aufzusuchen, weil auch die von ihm vorausgestellte Beschaffenheit des Fleisches je nach den örtlichen und climatischen Verhältnissen öfters abändert, hat Anderen nach Diel mehrfach Anregung zum Aufsuchen anderer Unterscheidungsmerkmale gegeben. In vielen Fällen ist man jedoch, wie Dittrich, bei der einfachen Eintheilung in Sommer-, Herbst- und Winterbirnen stehen geblieben oder man hat die Früchte überhaupt nach ihrer Reifzeit geordnet. Mehrere Pomologen z. B. Koch (jetzt Pfarrer in Burgtonna bei Gotha), ferner Fritsch, auch Metzger haben aufs Neue die Form der Früchte wieder mehr in Betracht gezogen. Dagegen theilte v. Aehrenthal die Birnen nach Geschmack, Tragbarkeit und Dauer ein und nahm zur Bildung von Ordnungen noch die Form. Das System von Lucas, wie es im Handbuch II. S. 22 auseinandergesetzt ist, und nächst dem Diel'schen bei jeder Frucht citirt wird, ist eigentlich eine Vereinigung des Metzger'schen mit dem Diel'schen System in neuer Ordnung, um die vielen in dortiger Gegend vorkommenden wirthschaftlichen Birnen leichter gruppiren zu können. Gewiß hat jedes dieser Systeme seine Vorzüge und findet seine Vertheidigung besonders durch den, der sich einmal darauf eingeübt hat. Auch würde ein auf die Frucht allein gebautes System immer die größten Vorzüge haben, allein die bis jetzt in solcher Weise aufgestellten Systeme besitzen nur in der Idee die an ihnen gerühmte Vollkommenheit. In der Praxis lassen dieselben namentlich bei den Birnen, bei der großen Zahl von jetzt bekannten Arten und bei der Aehnlichkeit und Veränderlichkeit so vieler unter ihnen, sämmtlich mehr oder weniger im Stiche und es hat mir darum seit länger zur Charakteristik der einzelnen Arten nützlich geschienen, die Vegetationsmerkmale, wie sie die Bäume dieser Obstgattung darbieten, als beihülflich mit herbeizuziehen — wie dieß auch Oberdieck im ersten Steinobstbande des Illustr. Handb. (der ganzen Folge III. Bd.) S. 216 und in Monatsschrift VIII. S. 17 zustimmend befürwortet hat.

Auf das verschiedene Verhalten in der Vegetation ist, wie oben erwähnt,

* wie Römische Schmalzbirne, doch hat er als Schmalzbirnen späterhin meist kreiselförmige Früchte beschrieben.

hauptsächlich auch schon Diel aufmerksam gewesen, er unterließ nie, seinen Fruchtbeschreibungen Angaben über den Baum, über seine Sommerzweige und Knospen, über die Größe, Gestalt, Bezahnung und sonstige Beschaffenheit der Blätter hinzuzugeben. Doch auch schon frühere Pomologen, z. B. Duhamel, Henne, Sickler, nahmen hierauf Rücksicht. Duhamel, welcher die Quitte, wenn nicht gewisse Sorbus- und Mespilus-Arten für betheiligt an dem Ursprung der einen (jedenfalls nach der Belaubung) von ihm unterschiedenen Art des Birnbaums hält, sagt im Vorworte, Bd. III S. 4 über diesen: „Seine Varietäten unterscheiden sich durch die Größe und Stärke des Baumes, durch die Farbe seiner Triebe, durch die Gestalt und Größe der Blätter und der Blüthen, und am besten durch die Form, Größe, Farbe, den Geschmack und die Zeit der Reife der Frucht." Und ferner: „Die Blätter sind am Rande glatt oder seicht oder tief gezahnt, je nach den Arten." Des Wolligseins der Blätter gewisser Arten erwähnt er hier im Allgemeinen nicht, doch gibt er z. B. bei Orange musqué, bei Sanguinole an, sie seien etwas mit Mehl bestreut und die des Catillac unterhalb weißwollig. Auch schildert er meist immer die übrige Beschaffenheit des Blattes nach seiner Größe, Gestalt Bezahnung, Biegung und Stellung und wir sind hierdurch, wie durch die mitabgebildeten Blätter (die er immer vom Fruchtholze wählte) jetzt oft allein noch im Stande, zu entscheiden, ob wir Duhamels Frucht wirklich vor uns haben, oder schweben im Dunkel, wo diese Angaben bei ihm fehlen. — Ebenso beihülflich zu Orientirung sind Sicklers Beschreibungen des Baums und seines Blattes, was er größtentheils recht schön neben der Frucht mitabgebildet hat.

Die neueren französischen und belgischen Schriftsteller gedenken meist immer auch nächst des Baumes der Sommerzweige und Blätter, so Prevost der stetige Berichterstatter des Rouener Bulletins, Bivort im Album, und die Verfasser der Beschreibungen in den belgischen Annalen. In einem Vorworte zu den Birnen im letzteren Werke bemerkt Royer, indem er die verschiedenen Formen der Blätter, ihr Gezahnt-, Gesägt-, Ganzrandig-, Flach- oder Gekrümmtsein bespricht: „Diese Unterschiede, nicht wahrnehmbar für wenig geübte Augen, dienen den erfahrenen Kennern zur Unterscheidung der einzelnen Arten." Ebenso giebt Decaisne, im Jardin fruitier, den von ihm abgebildeten Früchten immer einen farbig abgebildeten Sommerzweig mit Blättern hinzu und beschreibt nicht allein diesen und die Blüthen (ob sie groß oder klein, beim Aufblühen weiß oder gefärbt, von welcher Form und Stellung die Blumenblätter, wie der Kelch und seine Ausschnitte beschaffen sind u. s. w.), sondern auch die Blätter und zwar zunächst 1) die feuilles florales, die blüthenständigen Blätter, die er als adultes, ausgewachsen, dann nochmals, meist aber als fast eben so geformt schildert, 2) celles des rosettes, also jene Blätter, welche die künftige Blüthenknospe umgeben, mit andern Worten die Fruchtblätter, und 3) celles des scions, die an den Sommerzweigen befindlichen. In manchen Fällen hat er von den Blättern des Fruchtholzes neben dem mit Blättern besetzten Sommerzweige Abbildung gegeben, sehr oft aber auch nicht,

woraus hervorgeht, daß Decaisne, wie Diel, die Blätter der Sommerzweige für wichtiger oder doch für genügend hält.

Was Decaisne mit Berücksichtigung der blüthenständigen Blätter im Auge hat, wird ziemlich mit Diels Hinweisung auf den wolligen Austrieb eines Theils der Sorten zusammen fallen, auf welchen ich selbst früher vielfach aufmerksam gewesen bin, ohne daß ich damals die oben citirte Stelle in Diels Heft I, S. 21 noch gelesen hatte. Ich bemerkte jedoch bei fortgesetzter Beobachtung, daß der wollige Ueberzug mancher Arten sehr gering ist, und von den Blättern während ihrer Ausbildung schon, oder bald darauf wieder schwindet und die Trennung in zwei Haufen also wegen der Ungewißheit, ob man solche schwachwolligen oder vorübergehend wolligen den übrigen anreihen soll, erschwert wird. Einen Versuch, die dauerhaft wolligen, welche etwa vom Juli an bis zum Herbste die feine Behaarung noch zeigen, den andern gegenüber zu stellen, machte ich im Jahre 1846 schon, in der Thüringischen Gartenzeitung Nr. 21—24, freilich nur mit einer kleinen Zahl von Arten. Von einem zweiten ähnlichen Versuche gibt das 2te Heft der Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen aus dem Jahre 1847 Zeugniß. In Letzterem benutzte ich, an der Stelle der im ersten Versuche zur weiteren Unterscheidung gebrauchten (anwesenden oder fehlenden) Afterblätter, die Frucht-Reife und theilweise (für die glattblättrigen Arten) die Bezahnung. Bei weiterer Beschäftigung in solcher Weise, nachdem ich immer mehr Sorten zur Beobachtung angepflanzt hatte (was nöthig erschien, weil Diel den wolligen Ueberzug der Blätter hie und da übersehen hat, und viele seit seiner Zeit bekannt gewordenen Sorten noch geprüft werden mußten), wurde ich jedoch gewahr, daß mit einer solchen Eintheilung wenig genützt werde, indem nur eine geringe Zahl von Arten den wolligen Ueberzug hat und eine zu große Menge unter den Arten mit glatten Blättern vereinigt bleibt. Für die Beobachtung außer der Sommerzeit hatte ich mir jedoch ein Herbarium aus getrockneten Blättern angelegt und hiedurch bin ich hauptsächlich auf die Unterscheidung der von mir im Handb. II, S. 14 angegebenen Blattformen geführt worden.

Unterdessen hat Herr F. J. Dochnahl in dem 1856 erschienenen II. Bde. seines Führers in die Obstkunde, die Birnen in ähnlicher Weise nach dem Wollig- oder Glattsein der Blätter in zwei Hauptgruppen unterschieden. Die zu der ersteren gehörigen nennt er Filzbirnartige, Dasyphylleae, die andern Holzbirnartige, Leiophylleae und leitet den Ursprung der Filzbirnartigen, welche von einigen Botanikern, z. B. Bechstein und Mößler, von Pyrus nivalis, der Schneebirne, einer in den Alpen und in Oestreich wildwachsenden Birnenart mit wolligen ganzrandigen Blättern und roh ungenießbarer, teig aber süßer Frucht, abstammend betrachtet werden, auch nur von der Abart des wilden Birnbaumes mit wolligen Blättern ab, zu welcher Ansicht ich selbst immer am meisten geneigt gewesen bin, wie mein oben besprochener Aufsatz in der Thüringer Gartenzeitung nachweist.

Aus den Arten mit wolligen Blättern bildet Dochnahl 3 Abtheilungen: 1) Bratbirnen, mit gewürzlosem, festen, faden oder herben Fleische, 11 Arten,* 2) Faustbirnen, Volema, mit meist großer Frucht und schon besserem Fleische, (dazu gehört die Faustbirne Diels, von diesem als zu den Pfundbirnen gehörig bezeichnet, ferner Großer Katzenkopf, Königsgeschenk u. s. w., aber auch kleinere Birnen, wie Sommerblutbirne, Zweimal tragende Birne, Carmeliter Citronenbirne, Erzherzogsbirne, zusammen 46 Arten), und 3) Gewürzbirnen, mit balsamischen und zartem Fleische, enthaltend 76 Varietäten in 2 Abtheilungen, nach länglicher oder rundlicher Frucht, worunter sich Birnen mit butterhaftem, halbschmelzenden und rauschendem Fleische befinden, und wozu eigentlich auch die drei zuletzt erwähnten Birnen aus der 2ten Abtheilung gehören.

Die übrigen Birnen mit kahlen Blättern, die Holzbirnartigen, unterscheidet Dochnahl nach Beschaffenheit des Fleisches, nach Form, Größe, Geschmack und Gewürz, Farbe und Reifzeit in 4) Muskatellerbirnen, 5) Weißbirnen, 6) Russeletten, 7) Zuckerbirnen, 8) Schmalzbirnen, 9) Bergamotten, 10) Dechantsbirnen, 11) Butterbirnen, 12) Zapfenbirnen, 13) Flaschenbirnen, 14) Pomeranzenbirnen, 15) Knackbirnen, 16) Apothekerbirnen, 17) Pfundbirnen, 18) Schmeerbirnen und 19) Troßbirnen. Er gibt auch für jede Abtheilung Gattungsmerkmale an, doch sind diese zur Feststellung der betreffenden Familien schwerlich ausreichend und die unter die Dechantsbirnen (mit rundlicher, kreiselförmiger oder länglichrunder am Stiele stark abgestumpfter, mehr oder wenig berosteter, einfarbiger oder nur etwas gerötheter Frucht) und die unter die Butterbirnen (mit länglicher, mehr oder weniger berosteter, wenigstens grau punktirter Frucht) eingereihten Arten beweisen, wie schwer eine Trennung der in Form und Färbung zwar verschiedenen, darin jedoch gar oft veränderlichen Butterbirnen auf solchem Wege zu bewirken ist.

Immer möchte mit dieser Eintheilung das von Diel erstrebte höchste Ziel noch nicht erreicht sein. Denn es tritt ihr schon der Uebelstand entgegen, daß eine zu große Zahl von Birnen in der 2ten Abtheilung vereinigt bleibt, aber sie bringt auch die Früchte, welche zu natürlichen Familien gehören, ganz auseinander. Diel mag dies selbst gefühlt haben, indem er Heft I, S. 21 sagt: „Dieses (auf die verschiedenen Augen am Sommertriebe und auf den wolligen Austrieb derselben gebaute) System würde viel für sich haben, wenn es nicht die große Lücke hätte, daß es die natürlichen Familien der Birnen zu sehr trennte." Es gibt nämlich Pfundbirnen, Bergamotten, Russeletten u. s. w. mit wolligen und glatten Blättern und zweckmäßiger würden diese wohl immer neben einander in wollblättrige und glattblättrige Pfundbirnen, Bergamotten u. s. w. unterschieden, stehen bleiben. — Wie groß übrigens die Zahl der glattblättrigen Arten den anderen gegenüber ist, dies ergibt sich auch aus dieser Dochnahl'schen Zusammen-

* enthalten z. B. die filzblättrige wilde Birne, mehrere süddeutschen Mostbirnen ꝛc.

ſtellung, denn dieſe umfaßt, die darin enthaltenen Synonyme abgerechnet, etwa 1000 verſchiedene Arten, davon ſind aber nur 133 Sorten als filzblättrig bezeichnet.

Zwiſchen meinen und Dochnahls Angaben über das Wollig- oder Glattſein der einzelnen Arten ergeben ſich hier und da Differenzen, über welche ich mich einigermaßen rechtfertigen muß. So führt er z. B. die Erzherzogsbirne (2 Mal) als wollig (einmal als ſolche unter den Fauſtbirnen, das zweitemal als Gelbe Sommerherrnbirne unter den Gewürzbirnen) auf, ebenſo die Carmeliter Citronenbirne (obgleich ſie nicht verſchieden von der von ihm unter die Pomeranzenbirnen eingereihten Grünen Magdalene iſt), auch Coloma's Carmeliterbirne, Marie Louiſe Duqu., Graue Dechantsbirne, Coloma's Herbſtbutterbirne, Rousselet Jamain, Bon Parent und mehrere andere. Dieſe Arten gehören zu den Glattblättrigen, und wenn ſie etwa auch im Frühling wollig austreiben, ſo ſind doch die von mir jetzt immer am meiſten berückſichtigten hinlänglich ausgebildeten Blätter des Tragholzes glatt. Auf der andern Seite werde ich auch mehrere ſeiner glattblättrigen Arten als wollig zu bezeichnen haben. Dochnahl hat ſich jedenfalls vielfach an Diels Angaben gehalten, welcher meiſt nur die Blätter der Sommerzweige oder den wolligen Austrieb im Frühling beobachtet hat. Ebenſo mag er bei den genannten belgiſchen Birnen ſich auf die Beſchreibung Bivorts geſtützt haben, welcher die Sommerzweige beider als wollig und die Blätter der Jamain als düſter grün, und die Blattſtiele der Bon Parent als wollig angibt.

Auch den Angaben Diels über die Vegetation gegenüber muß ich einige Erläuterung geben. Im Illuſtr. Handb. II, S. 17 iſt bereits darauf hingewieſen, daß die jeder Sorte eigenthümliche Blattform am deutlichſten und beſtändigſten an den Blättern des Tragholzes zu erkennen iſt. Diel hat ſich dagegen am meiſten mit den Blättern des Sommerzweigs beſchäftigt. Bei der Eiförmigen Auguſtin, Heft VI, S. 150 hebt er hervor, daß die mittleren Blätter des Sommerzweigs die regelmäßigen, die bei ſeinen Beſchreibungen das einzige wahre Muſter, ſowie auch die Augen in der Mitte des Sommerzweigs nur die ordnungsmäßigen ſeien. Nur in einzelnen Fällen fügt er noch Bemerkungen über die Blätter der Fruchtaugen oder über die in der Geſtalt von den übrigen Blättern des Sommerzweigs oft abweichenden unteren Blätter an demſelben hinzu. Daſſelbe iſt meiſt auch bei den belgiſchen Fruchtbeſchreibungen der Fall, doch iſt ſchon weit öfters in den letzteren auf die Blätter des Tragholzes Rückſicht genommen.

Die Blätter des Sommerzweigs haben nun zwar in vielen Fällen dieſelbe Form, wie die Blätter des Fruchtholzes, öfters jedoch auch nicht. Sie ſind gegen jene ſehr oft in der Größe verſchieden (ſind bald größer, bald kleiner), auch länger oder kürzer geſtielt. Sehr oft ſind die Blätter des Sommerzweigs mehr oder weniger wollig, beſonders nach der Spitze des Triebes hin, während die des alten Holzes glatt ſind, eben ſo oft erſcheinen ſie mehr oder weniger gezahnt, z. B. an der Rothen Bergamotte, während die Blätter des Fruchtholzes meiſt ganzrandig ſind.

Auch in der Form ſind ſie nicht weniger abweichend, oft ſind ſie lanzett-

förmig, während das Fruchtholz ovale Blätter hat. Bisweilen findet aber auch das umgekehrte Verhältniß statt, daß nämlich die Blätter des Sommerzweigs eine größere Breite und eine mehr rundliche Form als die des Tragholzes haben. Es ist Letzteres z. B. bei der Sommer-Apothekerbirne der Fall, deren Blätter am Sommertriebe rundlich oval sind, während die Blätter am Fruchtholze elliptisch oder breitelliptisch sind. Am meisten stimmen in der Form die am Grunde des Sommerzweigs sitzenden Blätter, also die ältesten und am meisten ausgebildeten, mit denen des Fruchtholzes überein. Auch die Stellung der Blätter am Stiele ist oft anders. Während der Sommerzweig oft nur kurzgestielte, mit dem Stiele an den Zweig gleichsam angedrückte Blätter hat, sind die am Fruchtholze bisweilen mit langen dünnen Stielen ausgestattet, die das Blatt nicht gut tragen können, weßhalb es mehr oder weniger abwärts hängt. Die Blätter des Sommerzweigs sind in der Regel auch stärker an den Seiten aufwärts gebogen und erscheinen hierdurch schifförmig, dabei auch öfters von der Hälfte ihres Längedurchmessers an (oder etwas kürzer) nach unten im Halbkreise zurückgekrümmt (sichelförmig gebogen), während dies selten bei den Fruchtholzblättern, die dagegen mehr flach ausgebreitet am Stiele stehen, aber doch auch immer noch bei vielen Sorten der Fall ist u. s. w. Hierdurch entstehen hie und da in meinen gegen Diels Angaben Abweichungen, die ich indessen an dem betreffenden Orte mit einigen Worten anzudeuten nicht unterlassen habe.

Was nun die von Diel meist auch immer berücksichtigten Augen (Knospen), ihre Größe, Form und Stellung und die Beschaffenheit der Augenträger betrifft, so zeigen sie je nach den Sorten zwar manche Verschiedenheit, im Allgemeinen aber doch viel Uebereinstimmung und habe ich deshalb, auch bei dem beschränkten Raume des Handbuchs, nur das Auffällige darüber angemerkt. Auch der anwesenden oder fehlenden Afterblätter und deren oft etwas abweichenden Form und Größe gedenkt Diel, und der ihm gefolgte Dittrich schien besonderen Werth auf sie zu legen, denn Letzterer hat sie von allen von Diel angegebenen Vegetations-Merkmalen fast nur allein in sein Handbuch aufgenommen. Ich hatte dieselben früher nie außer Acht gelassen, allein ich fand bald, daß es wohl keine Birnsorte gibt, deren Baum dieselben nicht zeigt, sie sind nur bei vielen schwach und hinfällig. Sie stoßen sich bei weiterer Ausbildung der Blätter, an deren Stiele sie unterhalb zu zwei, eines hüben das andere drüben sitzen, bei allen Sorten ab, sind aber an den an den Spitzen des Sommertriebes stehenden Blättern, so lange der Zweig noch forttreibt, stets noch vorhanden. Es läßt sich auf sie kein sicheres Unterscheidungsmerkmal gründen, denn oft findet man an einer Sorte einen Schoß, der keine hat, an dem anderen etwas später hervorgewachsenen desselben Baumes sind sie noch in schönster Ausbildung vorhanden. Doch mag ihrer besonderen Form oder Größe im vorkommenden Falle Erwähnung geschehen.

In meinen Ausdrücken zur Bezeichnung der Blattformen wich ich zeither etwas von Diel und selbst von meinem verehrlichen Mitarbeiter Oberdieck ab, welcher glaubte, Diel folgen zu müssen, der für mein eirund „eiförmig" und

für mein bisheriges eiförmig „oval“ gebrauchte. Ich habe mich darüber und daß ich darin mit Bischoff (dessen Handb. der botanischen Terminologie und Systemkunde, 2te Ausgabe, Nürnberg 1830), Einen Weg ging, nur daß ich anstatt „oval“ das deutsche Wort „eiförmig“ annahm, daß aber überhaupt bei den Botanikern im Gebrauche dieser Worte und des von Mehreren als gleichbedeutend mit oval genommenen „elliptisch“ wenig Uebereinstimmung herrscht, in den Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, VII. Heft von 1860 zu rechtfertigen gesucht. Weil indessen doch von Vielen der Ausdruck eirund als einerlei mit eiförmig genommen wird, so werde ich künftig, mehr um Uebereinstimmung zu erzielen, das Wort eiförmig nicht mehr, sondern an dessen Statt nur noch „oval“ anwenden. Nach der im II. Bande S. 14 gegebenen Erklärung wird man über den Sinn des Worts nach wie vor nicht im Zweifel sein, sowie auch nicht darüber, daß Oberdiecks eiförmig und das von mir dafür gebrauchte eirund einerlei Begriffe sind.

Die Nützlichkeit der Beobachtung der Vegetation erkenne ich immer mehr denn schon die Blätter geben vielfach Aufschluß über die Richtigkeit der Sorten wenn man sich einmal die Form und Beschaffenheit des jeder Art zukommenden Blattes eingeprägt hat. Das Auffinden des Namens einer unbekannten Frucht wird wesentlich dadurch erleichtert, und ich war schon öfters im Stande, die mir von Anderen gesendeten Früchte mit Hülfe der beigegebenen Blätter sicher zu bestimmen, wo mich die Frucht allein in Zweifel würde gelassen haben. Ebenso habe ich mich schon mehrfach mit meinen auswärtigen Freunden aus den mir vorgelegten Blättern und Zweigen über diese oder jene in ihrem Besitze befindliche Sorte verständigen können.

Aus diesem Grunde bin ich auch bestrebt gewesen, besonders nachdem die Herren Verleger des Handbuchs zu meiner Freude in neuerer Zeit sich williger zur Aufnahme gezeigt haben, einer jeden beschriebenen Frucht die ihrem Baume zukommende Blattform auf dem Holzschnitte hinzuzuzeichnen und es haben die übrigen Herrn Mitarbeiter, mit Ausnahme des Hrn. Geh. Raths von Flotow, welchen Unwohlsein hinderte, zu gleichem Zwecke mir mit ihren Fruchtbeschreibungen auf meinen Wunsch Blätter vom Tragholze des Baumes gesendet. Sicher wird durch diese Hinzugabe zur Charakteristik der Sorten viel genutzt, wenn auch einer meiner Wünsche nebenbei immer noch unerfüllt bleibt, welcher darin besteht, in anderweiter Darstellung neben der Frucht und dem Blatte auch die oft sehr charakteristische Stellung der Blätter am Frucht- und Sommerzweige und ihre verschiedenen Biegungen bemerklich zu machen. Uebrigens bin ich weit davon entfernt, zu glauben, daß man gerade durch Einreihung in die von mir aufgestellten Classen einen Vorsprung gewinne, sondern ich würde den Versuch, die Sorten in solcher Weise zu classificiren, schon beim Beginn des Handbuchs ganz unterlassen und einfach die jeder Art zukommende Vegetation und Blattform angegeben haben, wenn man nicht von gewisser Seite eine derartige Ausführung von mir gewünscht hätte. Damit jetzt jedoch Uebereinstimmung mit den früheren Liefe-

rungen des Handbuchs herrſche, iſt die anfängliche Form auch jetzt wieder beibehalten worden.

Die den einzelnen Sorten beigegebene Literatur dürfte Manchem zu weitſchweifig erſcheinen, doch hat ſich Oberdieck über die Nützlichkeit derſelben im Vorworte zu dem 3ten Steinobſtheſte bereits ausgeſprochen. Mir ſcheint die Ausführlichkeit in ſolcher Hinſicht durchaus nöthig zu ſein, um den Beweis zu liefern, daß die richtigen Früchte vorgelegen und wir uns überall möglichſt umgeſehen haben, was mit dem bloßen Citat der betreffenden Werke nicht abgemacht iſt.

Neben dem Namen der Frucht unter dem Holzſchnitte iſt als Autor immer derjenige zunächſt genannt, der ſie zuerſt beſchrieb und in Klammern, wer dies etwa nach ihm that oder wer ſie erzog oder auffand, wie dieſes aus der Beſchreibung ſich dann noch genauer ergibt.

Die in den Beſchreibungen citirten Schriften hat Oberdieck am Schluſſe des III. Bandes (Steinobſt enthaltend) ziemlich vollſtändig aufgezählt und ich habe etwa nur noch bemerklich zu machen, daß bedeutet:

v. Biedenfeld — Handbuch aller bekannten Obſtſorten von Freiherrn von Biedenfeld, 3 Bände, Jena 1854—55. (Leider ſind im 1ſten Bande, Birnen enthaltend, die Quellen der Literatur oft nicht bemerklich gemacht, weßhalb dieſer Band weniger brauchbar iſt.)

Dahuron — Vollſtändiges Gartenbuch von René Dahuron (Schüler Quintinyes, ſtarb in Deutſchland). 6te Aufl. Weimar und Halle 1745.

Lucas — Die Kernobſtſorten Württembergs von Ed. Lucas. Stuttgart 1856.

— — Lucas Abbildungen. — Deſſen Abbildungen württemb. Obſtſorten. 2te Lief. Birnen, Stuttgart 1858.

Miller — Engl. Gartenbuch oder Gartenlexion von Ph. Miller, aus dem Engl. von G. L. Huth. Nürnb. 1750—58.

Bericht der Soc. van Mons — Societé van Mons, Rapport etc., 1—9 Publication. Bruxelles 1854—1862.

Tougard — Tableau alphabetique et analytique des varietés des poires. etc. par M. Tougard. Rouen 1852.

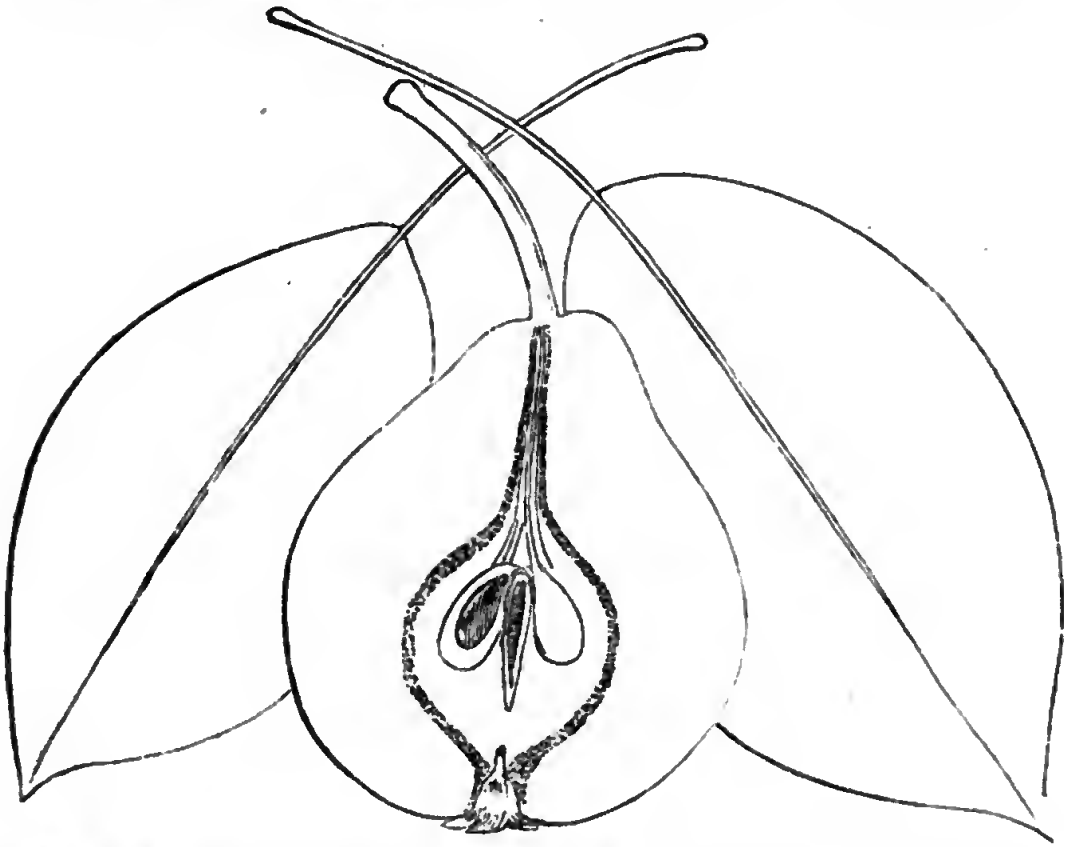
Unter Berliner Bericht iſt der Bericht des Hrn. Prof. Dr. Carl Koch in Berlin (über die Anfangs Oct. daſ. ſtattgehabte Verſammlung und Ausſtellung), Berlin 1861, zu verſtehen. Wogegen unter

Berliner Verhandlungen die Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den Königl. Preuß. Staaten, Neue Reihe, Jahrg. V, Heft 1, S. 6 u. f. gemeint ſind, wie im Hdb. Bd. I, S. 307 ſchon auseinander geſetzt wurde.

Außer den bereits angeführten Catalogen ſind noch zu nennen: Die von André Leroy in Angers (Maine et Loire) von 1860, Jamin et Durand in Bourg-la Reine bei Paris, Aug. Napol. Baumann in Bollweiler, Gebr. Simon Louis in Metz, A. Papeleu (jetzt Narcisse Gaujard) in Gent (früher in Wetteren), De Jonghe in Brüſſel und Thierry in Hälen.

Jahn.

No. 264. **Kleine Petersbirne.** Diel II, 2, 1.; Luc. I, 2 a.; Jahn III, 1.



Kleine Petersbirne. Sickler. * ††! Mitte Aug., bisw. ſpäter, mehrere Woch.

Heimath und Vorkommen: Sie iſt beſonders in der Gegend von Altenburg vielfach angepflanzt und wird ſehr geſchätzt, ſie hat ſich aber auch anderwärts hin bereits ziemlich verbreitet und verdient als eine der beſten und tragbarſten wirthſchaftlichen Birnen immer noch mehr empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: Sickler im T. O.-G. XI, S. 153, Taf. 7: Die Petersbirne, woraus Lippold (Taſchenbuch, aus dem Franzöſiſchen ꝛc., Stuttgart und Tübingen 1824) nach Dochnahl S. 33, übrigens auch Aug. Napoleon Baumann in Bollweiler Poire de St. Pierre gemacht haben. Sickler hat im T. O.-G. XXII, S. 103, Taf. 11 auch noch eine Große Petersbirne beſchrieben und Dittrich iſt geneigt, dieſe, welche auch Theilbirne genannt wird, für einerlei mit der Kleinen zu halten. Mir ſcheint es jedoch, als ob Sickler unter dem betreffenden Namen die Hammelsbirne vor ſich gehabt habe. In der Ungewißheit hierüber müſſen wir die vorliegende immer Kleine Petersbirne nennen. Ob Lucas S. 165 als Petersbirne unſere Birne hat, iſt zweifelhaft, denn dieſelbe reift ſchon Ende Juli; aber auch Baumann in Bollweiler gibt bei ſeiner Poire de St. Pierre, mit dem Zuſatz Petersbirne des T. O.-G., Mitte Juli als Reifzeit an. Vgl. Dittrich I, S. 538 und 575, auch Chriſt's Hdwörterb. S. 201, ferner Oberd. Anl. S. 386.

Geſtalt: kreiſelförmig, nach dem Stiele zu etwas wenig eingebogen und kurzkegelförmig abgeſtumpft ſpitz, um den Kelch herum etwas abge-

plattet, ſo daß die Birne meiſt noch gut aufſteht. Sie iſt klein oder mittelgroß, 1¾" breit, 2" lang, bisweilen etwas länger oder auch kürzer.

Kelch: oft lang und ſpitzblättrig, doch mit niederliegenden oft ungleichen Blättern, ſchwach eingeſenkt, bisweilen mit etwas Beulchen umgeben. Kelchhöhle gelbbraun mit kurzer Röhre.

Stiel: 1—1¼" lang, grünbraun, mit feinen Wärzchen beſetzt, ſteht oben auf wie eingeſteckt, in Fleiſchringeln, oder neben einem Höfer ſchief.

Schale: gelbgrün, ſpäter grünlichgelb mit grünen oder braunen feinen Punkten, und an der Sonnenſeite oft ſtarker und ſchöner, doch meiſt etwas trüber, bräunlicher Röthe; jedoch beſteht dieſe gewöhnlich nur in rothen Kreischen, die um feine graue Punkte herum gezogen ſind. Auch iſt meiſt auf der Schattenſeite mehr oder weniger hellzimmtfarbiger Roſt vorhanden.

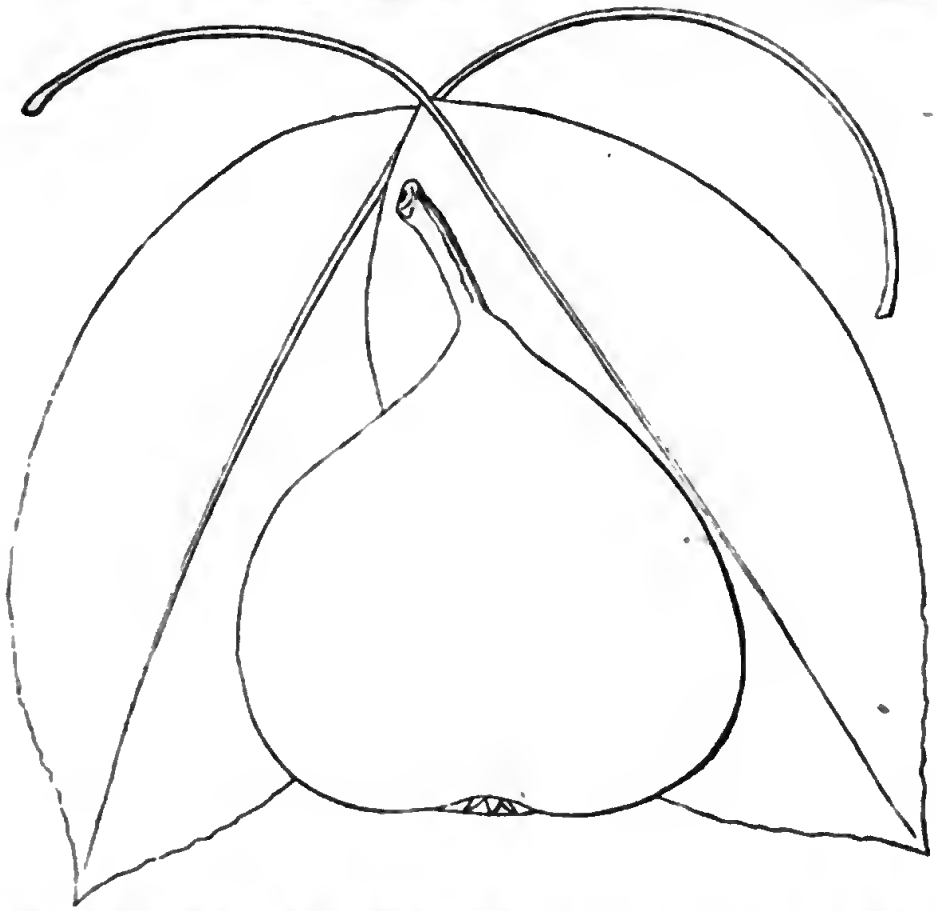
Fleiſch: mattweiß, fein und ſaftig, ſteinfrei, rauſchend von ſehr angenehmem, zimmtartigen Zuckergeſchmack.

Kernhaus: nur durch ſehr feine, unfühlbare Körnchen angedeutet, bisweilen ſchwach hohlachſig, Kammern klein, Kerne länglich, hellbraun, zuweilen taub.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in günſtigen Sommern in der Mitte des Auguſt, in andern etwas ſpäter, und hält ſich, etwas vor der Reife gebrochen, mehrere Wochen, worauf ſie teig wird. Sie dient zum friſchen Genuß, auch zum Saftkochen und Dörren und findet auf den Märkten ſehr guten Abgang. Sie wird in ihrer Heimath ebenſo geſchätzt, wie die etwas ſpäter reifende Leipziger Rettigbirne. Hr. Profeſſor Lange in Altenburg ſtellt, nach brieflicher Mittheilung, im Werthe die beiden Genannten ungefähr gleich, und bezeichnet die Petersbirne als feinſchaliger und ſüßer, die Rettigbirne als ſchmelzender und erfriſchender.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wird nur mittelſtark, macht lange, nach mehrmaligem Tragen herabhängende Aeſte mit kurzem Fruchtholze und eine pyramidenförmige, ziemlich geſchloſſene und ſtarkbelaubte Krone, und iſt ſehr tragbar, ſteht aber in der Sicherheit und Fülle der Fruchternten, wie in der Widerſtandskraft gegen ungünſtige klimatiſche Einflüſſe und Bodenverhältniſſe gegen die Rettigbirne etwas zurück, deren Baum in der Regel voller trägt, deren Früchte aber bei Volltragen leider öfters etwas klein bleiben. — Die Blätter ſind oval, oft nach dem Stiele zu verſchmälert und dann elliptiſch oder lanzettförmig, mit meiſt ziemlich langer auslaufender Spitze, 1¾" breit, 2½—2¾" lang, glatt, bisweilen, beſonders in der Jugend etwas wollig, ganzrandig, flach, oder ſchwach ſchiffförmig, doch oft ſtark ſichelförmig an der Spitze gekrümmt, ſteif und lederartig, dunkelgrün, etwas mattglänzend. — Blüthenknoſpen ſehr groß, eirundlich, ſtumpfſpitz, an der Spitze gelbwollig unterhalb braun, mit einem Silberhäutchen. — Sommerzweige bräunlichgrün, nach oben röthlichbraun, fein weißlich punktirt. J.

No. 265. Cypriſche braunrothe Sommerbirne. Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 b.; Jahn IV, 1.



Cypriſche braunrothe Sommerbirne. Diel (Merlet). * Mitte Aug.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt ſie aus der Abtei Maximin in Trier unter dem obigen Namen und glaubt, daß es Merlets Poire de Cypre ſei.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 83: Die Cypriſche braunrothe Sommerbirne, Merlets Cypriſche Birne. Poire de Cypre, Duhamel III, S. 27 hat als Rousselet hatif, Poire de Chypre, Perdreau, eine ähnliche Birne beſchrieben; er ſchildert ſie aber als birnförmig, Mitte Juli reif und Diel hält ſie deshalb für verſchieden. — Naheſtehend iſt die vorliegende in Form, Färbung, Geſchmack und Reifzeit Decaisne's Gros Rousselet II, Lief. 21, dieſe iſt nur größer und langgeſtielt. Decaisne erklärt ſie mit Etienne für verſchieden von dem Sommerkönig, Roi d'été, welcher bei Duhamel zwar Syn. der Gros Rousselet, aber eine andere lang, wie die Fusée gebaute, doch am Stiele dünnere Birne ſei. Jedoch ſchildert Decaisne die Blattform ſeiner Gros Rousselet anders. — Vrgl. noch Oberdieck, Anleitung S. 414; Dochnahl S. 31.

Geſtalt: kreiſelförmig, öfters faſt bergamottförmig. In erſterm Falle mißt ſie 2″ in der Breite und eben ſo viel in der Höhe.

Kelch: hartſchalig, offen, ſternförmig aufliegend in einer geräumigen, mäßig tiefen Einſenkung, welche gewöhnlich eben iſt.

Stiel: ſtark, fleiſchig, ¾—1¼" lang, charakteriſtiſch mit Fleiſchbeulen umgeben, durch deren eine er häufig eine ſchiefe Stellung erhält.

Schale: hellgrün, bei freihängenden Früchten zur Hälfte, und beſonders um die ganze Kelchwölbung herum, mit einem düſtern Roth ſtark verwaſchen, ſtark gleichmäßig punktirt und hin und wieder beroſtet.

Fleiſch: mattweiß, körnicht, um das Kernhaus ſteinicht, ſaftvoll, rauſchend, aber auflöslich von einem angenehmen ſüßweinartigem Geſchmacke, den Diel als zuckerartig, roſenhaft, in richtiger Reife zimmtartig bezeichnet.

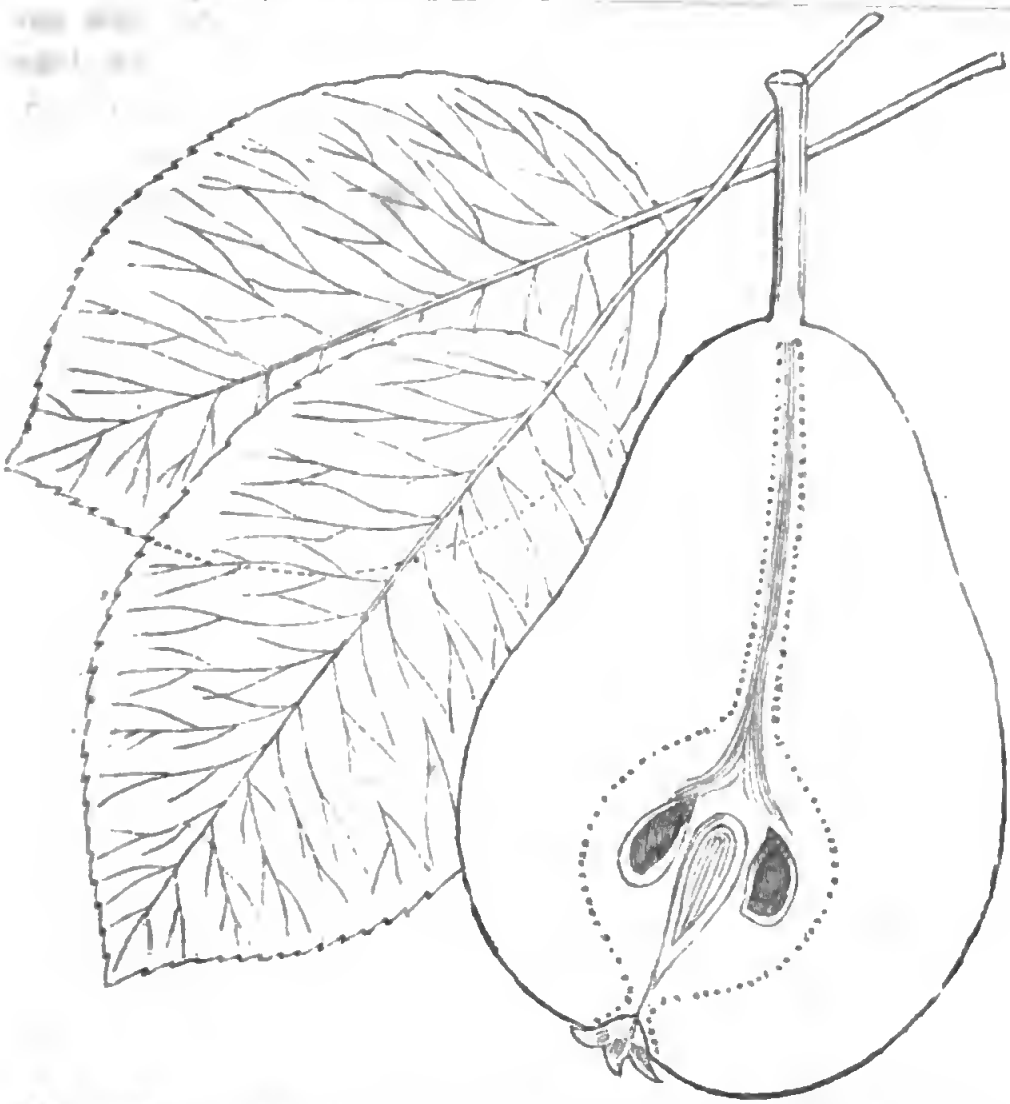
Kernhaus: enge Kammern enthaltend, etwas hohlachſig. Kerne eiförmig, ſchwarz und vollkommen.

Reife und Nutzung: Mitte Auguſt, hält ſich nur kurze Zeit. Die Frucht iſt zwar zum rohen Genuß, wie zu wirthſchaftlichen Zwecken brauchbar, wird indeß von andern, mit ihr zugleich reifenden Sorten übertroffen, weshalb deren mehrfacher Anbau nicht empfohlen werden kann. Auch Oberdieck fand ſie zu körnig, ſelbſt ſteinig und zu wenig haltbar.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächst lebhaft, hat eine leichte Belaubung und iſt ſchon früh ſehr tragbar. — Sommertriebe lang, ſtark, violett braunroth, nur an der Spitze etwas bewollt, mit vielen ſehr ſichtbaren Punkten beſetzt. — Blätter elliptiſch, groß, unregelmäßig, bald viel, bald wenig ſtumpf gebogt gezahnt, am Fruchtholze leicht gekerbt, auch ſehr oft ganzrandig, glatt, nur hie und da am Rande etwas wollig, dunkelgrün und glänzend, Stiel oft ſehr lang, ſelbſt bis zu 2½". — Blüthenknoſpen klein, kurz und ſcharfſpitzig.

Schmidt.

No. 266. **Gelbe Laurentiusbirne.** Diel II, 3. 1; Luc. I, 2 a.; Jahn III, 1.



Gelbe Laurentiusbirne. Diel. *† wohl auch ††. Mitte bis Ende Aug., 14 T.

Heimath und Vorkommen: sie kam aus Sachsen an Hofgärtner Schulz in Schaumburg, von welchem sie Diel empfing, der sie als schöne, ansehnlich große, angenehme, für die Küche vortreffliche Sommerfrucht empfahl. Sie ist aber auch zum Rohgenuß noch ganz angenehm und bei der Wüchsigkeit und Tragbarkeit des Baumes verdient sie immer weitere Verbreitung.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 96: Die Gelbe Laurentiusbirne. Poire de St. Laurent. Er finde sie mit Bestimmtheit bei keinem Pomologen; mit der Lorenzbirne in der Beschreibung der Obstsorten in der Niederlausitz dürfe sie nicht verwechselt werden. — Auch die von Dittrich III, S. 216 nach Couverchel beschriebene St. Lorenzbirne, Poire Saint Laurent, Anfangs Aug. reifend, kugelförmig, grün, später gelb, Fleisch säuerlich und herbe, gekocht süßer, kann die vorliegende nicht sein. — Vrgl. noch Oberdieck S. 369, der sie ebenfalls als gute Haushaltsfrucht empfiehlt; Dochnahl S. 51.

Geſtalt: Diel beſchreibt ſie als der Guten Louiſe ähnlich, lang, flachbauchig, nach dem Stiele zu ſchön kegelförmig, Bauch hoch oben nach dem Kelche ſitzend, um dieſen plattrund, ſo daß ſie noch ſtehen könnte, wenn die eine Seite der Kelchfläche nicht faſt immer etwas niedriger als die andere wäre. Nach dem Stiele zu nehme ſie ohne Einbiegung, doch faſt immer auf der einen Seite eingekrümmt ab und endige kegelförmig ſtumpfſpitz. — Dies Gekrümmtſein war an allen von mir erzogenen Früchten mehr oder weniger bemerklich, ihre Form werde ich als länglich eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen können. Die von Diel angegebene Größe von 2½" Breite und 3¼ bis 3¾" Höhe für eine vollkommene Frucht erreichten die meinigen nicht.

Kelch: weit offen, ſtark, jedoch meiſt unregelmäßig, aufliegend, in flacher oder ſeichter Einſenkung.

Stiel: ſtark, etwas fleiſchig, 1—1½" lang, obenauf mit feinen Falten umgeben, zuweilen durch einen ſich anlehnenden Höcker ſchief gedrückt.

Schale: etwas ſtark, weißgelb, ſpäter hellgelb, meiſt mit noch etwas Grün, mitunter mit etwas bräunlicher in der Reife hellerer Röthe und feinen hellgrünen Punkten, auch mit etwas feinem glatten gelblichen Roſt um den Stiel herum.

Fleiſch: weiß, etwas grobkörnig, faftvoll, rauſchend, doch auflöslich, in dem warmen Sommer 1859 faſt ganz ſchmelzend, recht angenehm ſüß, oder wie ſich Diel ausdrückt, von ſehr ſüßem zuckerartigen Roſengeſchmack.

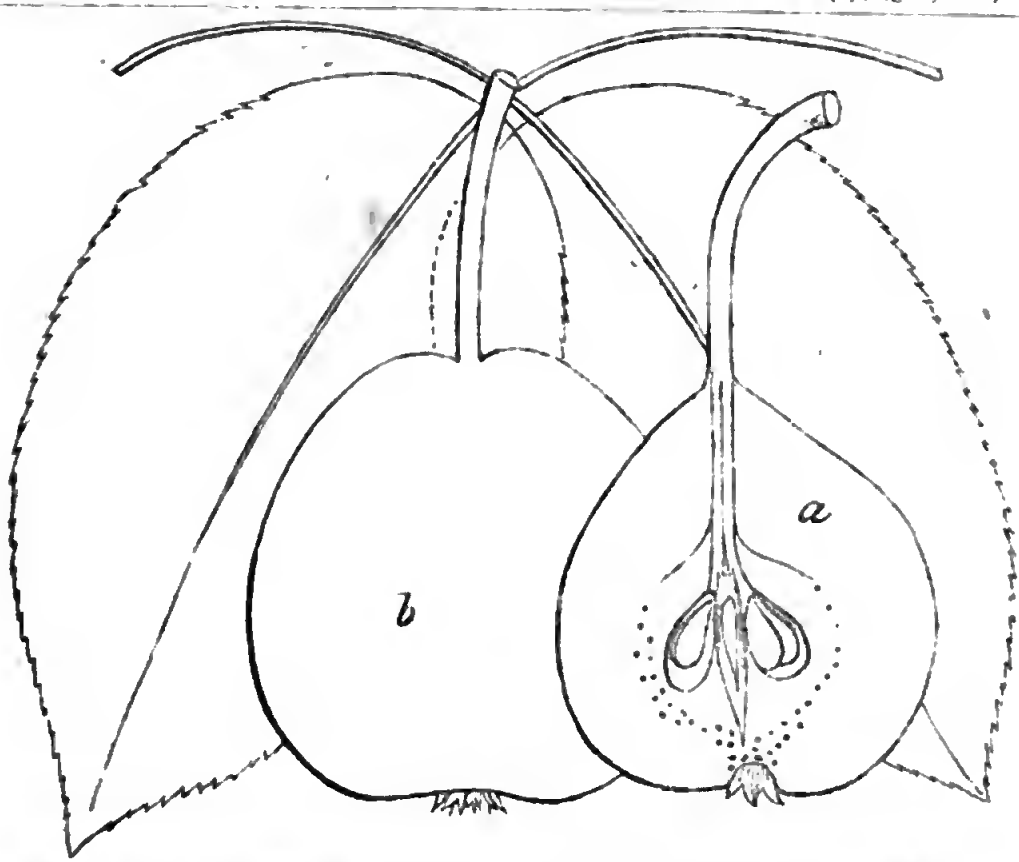
Kernhaus: mit etwas ſtärkeren Körnchen umgeben, ſtark hohlachſig, (und gegen Diels Angabe, der die Kerne als faſt immer taub bezeichnet,) mit vollkommenen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reifte in Meiningen zu Ende des Auguſt, nach Diel gegen die Mitte des Monats und hält ſich, etwas vor der Reife abgenommen, faſt 14 Tage; ſie eignet ſich zu allen häuslichen Zwecken, beſonders zum Welken vortrefflich.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wird groß und belaubt ſich ſehr ſchön, zeigt auch in Meiningen ſehr geſundes Wachsthum. Nach Diel wird er lindengroß und liefert äußerſt reichliche Ernten, kommt auch auf Quitte ſehr gut fort, doch empfiehlt er ſeine hochſtämmige Anpflanzung. — Blätter oval, mit halbaufgeſetzter oder auslaufender kurzer oder auch längerer Spitze, 1¾" breit, 2½—3" lang, glatt, nach vorne hin deutlich fein geſägt, hinten weitläufig und ſtumpf geſägt, ſchwach ſchiffförmig und wellenförmig, auch etwas ſichelförmig gebogen, angenehm etwas hell grasgrün, ſtark glänzend, reich und fein geadert. Stiel oft ſehr lang, bis 2¼", dünn, weißlichgrün. — Blüthenknoſpen groß, kegelförmig, ziemlich ſpitz, feinbraunwollig, unten weißgrau beſtaubt wollig. — Sommerzweige dunkel olivengrün, mit vielen großen ſchmutzigweißen Punkten und verdickter Spitze, die oft eine braunwollige Endknoſpe trägt.

J.

No. 267. Dearborn's Sämling. Diel I, 2. 1.; Luc. II, 2, 1a (b); Jahn II, 1.



Dearborn's Sämling. Downing (Dearborn). *. Mitte, oft Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Iſt eine amerikaniſche, in Amerika ſehr geſchätzte Tafelfrucht, die, nach Downings Nachricht, erzogen wurde von einem Herrn H. A. S. Dearborn zu Boſton, ums Jahr 1818. In meiner Gegend war ſie nur von geringer Güte. Downing nennt ſie eine wahrhaft treffliche frühe Birne erſten Ranges, und ſagt, daß ſie ſehr reichlich trage, in jedem Boden gedeihe und eine der beliebteſten frühen Birnen ſei. Auch Tougard in ſeinem Tablean, Rouen 1852, S. 8 ſetzt ſie in den 1ſten Rang. Mein Reis erhielt ich von dem verſtorbenen Borumüller zu Suhl, einem eifrigen und ſorgfältigen Pomologen, und ſtimmte die Frucht mit Downings kurzer Beſchreibung ſo weit, daß ich nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben.

Literatur und Synonyme: Downing S. 336 unter obigem Namen. — Lond. Catal. S. 134 Nr. 178 bezeichnet ſie als vom erſten Range für die Tafel und reifend im Sept., mit dem Beiſatz Allied to the white Doyenné, wornach faſt etwas zweifelhaft iſt, ob die rechte Frucht vorlag. Kommt in Catalogen öfter vor, meiſt bloß der Name; der Vilvorder Catalog und Leroy zu Angers ſetzen ſie in den erſten Rang und die Reife in Aug. Downing allegirt noch Mannings Werk, in dem ſie vorkomme.

Geſtalt: Downing bezeichnet ſie als kreiſelförmig, der Lond. Catal. umgekehrt eiförmig und iſt Downings Figur, welche oben sub b beigeſetzt iſt, nicht ganz kreiſelförmig. Ich erbaute ſie in drei Erndten auf geſundem Probezweige 1857, 1859 und 60 nicht größer, als obige Figur a, die ſehr kreiſelförmig iſt; manche Früchte ſtanden auch zwiſchen Eiform und Kreiſelform. Größe bei mir 2" breit, 1¾" hoch. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich ſo zurundet, daß ſie bald gut aufſteht, bald nicht aufſtehen kann, wenn auch der Kelch etwas vorſteht. Nach dem Stiele nimmt ſie ohne merkliche Einbiegungen ab, und endigt nur etwas abgeſtumpft, oder es ging bei mir auch der Stiel aus der Spitze faſt heraus. Bei gut gewachſenen Früchten iſt der Bauch ſchön rund.

Kelch: etwas hartſchalig, doch in ſeiner Vollkommenheit mit feinen Ausſchnitten ziemlich aufliegend, ſitzt flach vertieft, oft faſt oben auf.

Stiel: ſtark, holzig, 1¼" lang, oft etwas länger, bald gerade, bald etwas gebogen, doch wenig zur Seite gebogen, ſitzt in enger flacher, von einigen Beulen gebildeter Höhle (wie bei mir auch öfter vorkam), oder wie eingeſteckt.

Schale: fein, glatt, vom Baume gelblich grün, (Skin very smooth, clear light yellow, Downing) in der Reife hellgelb mit noch grünlichen Stellen. Röthe fehlt; Punkte fein, fallen nicht in's Auge; Roſt angeſprengt, um den Kelch meiſt etwas Ueberzug davon.

Fleiſch: fein, ſchmelzend, bei mir von gezuckertem, doch ziemlich gewürzloſen Geſchmack. Downing ſagt: Flesh white, very juicy and melting, sweet and sprightly in favour.

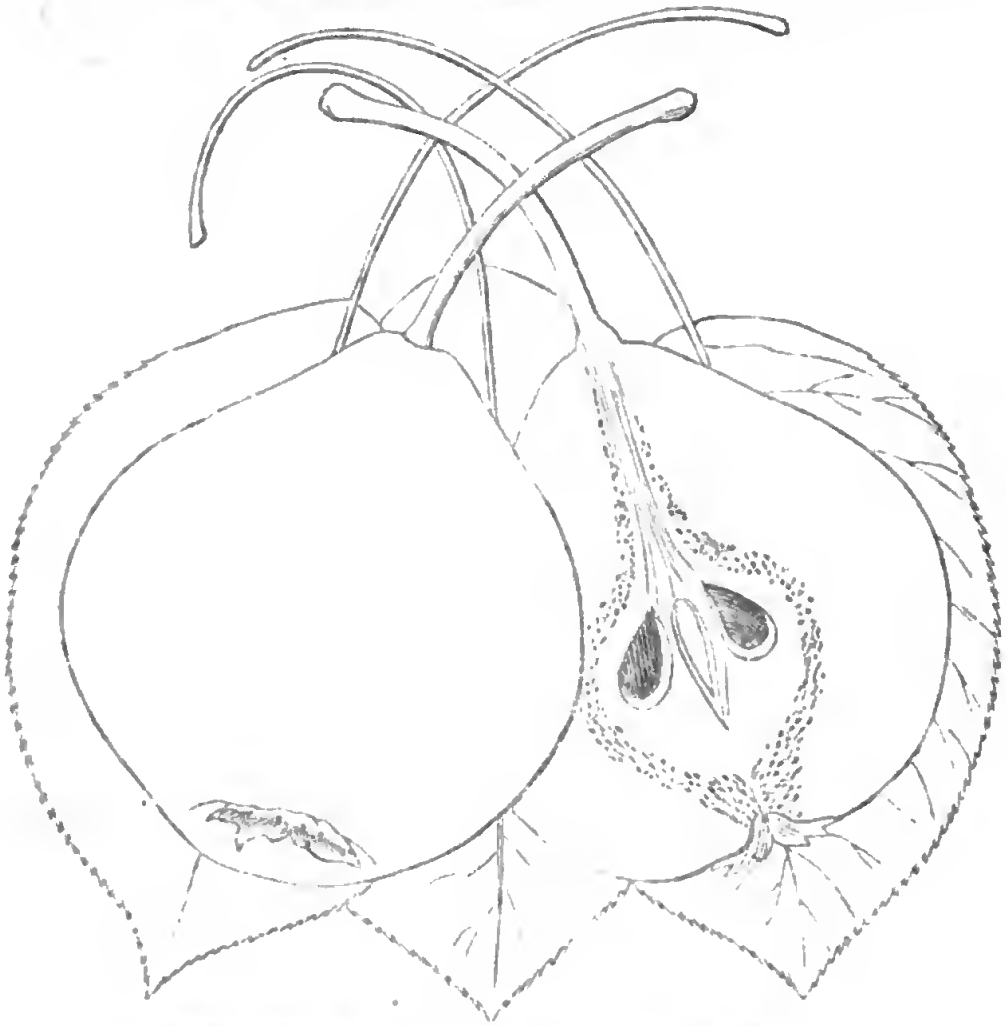
Kernhaus: geſchloſſen; die mäßig weiten Kammern enthalten ziemlich vollkommene, oft noch weiße Kerne.

Reife und Nutzung: Downing ſetzt die Zeitigung Mitte Aug., und ſo reifte ſie auch bei mir in warmen Jahren, 1860 erſt gegen Ende Aug. Iſt nur Tafelfrucht, und wo ſie größer wird, iſt ſie immer eine gute Tafelſorte, doch möchte ſie bei uns wohl überall von andern im Aug. reifenden Tafelbirnen übertroffen werden. In der Kleinheit, wie ich ſie hatte, ließ ſie ſelbſt zu viele Hülſen im Munde.

Der Baum wächſt raſch und zeigte die Sorte ſich auch bei mir früh und recht fruchtbar. Sommertriebe lang, etwas ſtufig, braunroth (dark brown, Downing; leider gibt er nie die Form des Blattes an), nach oben etwas wollig, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, faſt flach ausgebreitet, breit elliptiſch, oft auch eiförmig mit kurzer aufgeſetzter ſcharfer Spitze, ziemlich glänzend, fein und ſeicht geſägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, manche recht lang eiförmig mit auslaufender Spitze. Afterblätter fadenförmig; Augen ziemlich ſtark, anliegend, ſitzen auf mäßig vorſtehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 268. **Zwibotzenbirne.** Diel II, 2. 1; Luc. II, 2 a; Jahn III, 1.



Zwibotzenbirne. Liegel (Kraft). * †. Ende Aug., 14 T.

Heimath und Vorkommen: Sie ist nach Liegel wahrscheinlich eine Oestreichische Nationalfrucht und in Ober- und Unterösterreich allenthalben gepflanzt, doch findet man sie oder eine ganz ähnliche Birne auch schon bei Duhamel und selbst bei Merlet, welcher letztere sogar mehrere Arten, wovon die eine Granille heiße, unterschied. Als eine interessante und nebenbei recht gute, auch nicht zu kleine Sommerfrucht mit sehr tragbarem Baume verdient sie auch in weiteren Kreisen bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Liegel n. Obstf. II. S. 86. Die Zwibotzenbirne. — Duhamel III. S. 92. Poire à deux têtes, die Birne mit zween Köpfen, Zweibutzen (der Uebers.). — Kraft, Pom. austriac. I. S. 35. Tab. 79. Fig. 1. Die Zweiköpfige Birne, Zwiebutzenbirne, sie ist hier mit dem Syn. Heilige Katharinabirne zwar etwas klein, doch sehr hübsch abgebildet, weshalb ich oben Kraft mit anführte. — Mayer in Pom. francon. III. S. 312. Tab. CIII. hat sie als Zweiköpfige Birne, Doux Têtes, weniger kenntlich

gezeichnet; die Frucht hat einen ſtarken Höcker am Stiele, wie ihn alle Früchte haben ſollen und M. will daraus die Anſchwellung des Kopfes und die Theilung des Kelches erklären. — Dittrich III. S. 209 (nach Jaume Hilaire, Noisette und Couverchel), die Birne mit 2 Kelchen, Zweibutzenbirne, Poire à deux têtes, Poire à deux yeux. Dochnahl S. 38 hat nach Lippolds Taſchenb. noch die Syn. Zweibützler, Zweikelchige, Double calice.

Geſtalt: kreiſelförmig, faſt rundlich, um den Kelch zwar flach, aber ungleich abgerundet, indem ſich oft zwei gegenüberſtehende Beulen um ihn erheben; nach dem Stiele zu kurzkegelförmig, mehr oder weniger abgeſtumpft ſpitz. Mittelgroß, 2" breit und ebenſo hoch oder ein wenig höher.

Kelch: charakteriſtiſch, wie doppelt, weil er durch die ſich an ihn anlehnenden Beulen gedrückt und in 2 Theile geſpalten wird, die aber oft noch mit einander zuſammenhängen, ſo daß er eine längliche Form annimmt. Es iſt dies aber nicht bei allen Früchten der Fall. Die Kelchblätter ſind ziemlich lang, ſtehen aufrecht, offen oder geſchloſſen, auch ſitzt der Kelch bald flach, bald in einer kleinen länglichen Einſenkung.

Stiel: meiſt gekrümmt, 1—1½" lang, oft auch länger, ſteht oben auf der Spitze mit einigen Höckern umgeben, von welchen er bisweilen etwas ſchief gedrückt wird, oder auch vertieft in einer kleinen Höhle.

Schale: etwas ſtark, hellgrün, ſpäter weißlich gelb, an der Sonnenſeite findet ſich oft viele, etwas bräunliche Röthe, auf der übrigen Schale ſind weitläufigſtehende graulichte Punkte, auch etwas Roſtfleckchen und Roſtfiguren wahrzunehmen.

Fleiſch: weiß, in guten Sommern butterhaft, bleibt oft etwas rauſchend, beſitzt aber recht angenehmen, ſchwach ſäuerlich ſüßen und würzigen Geſchmack.

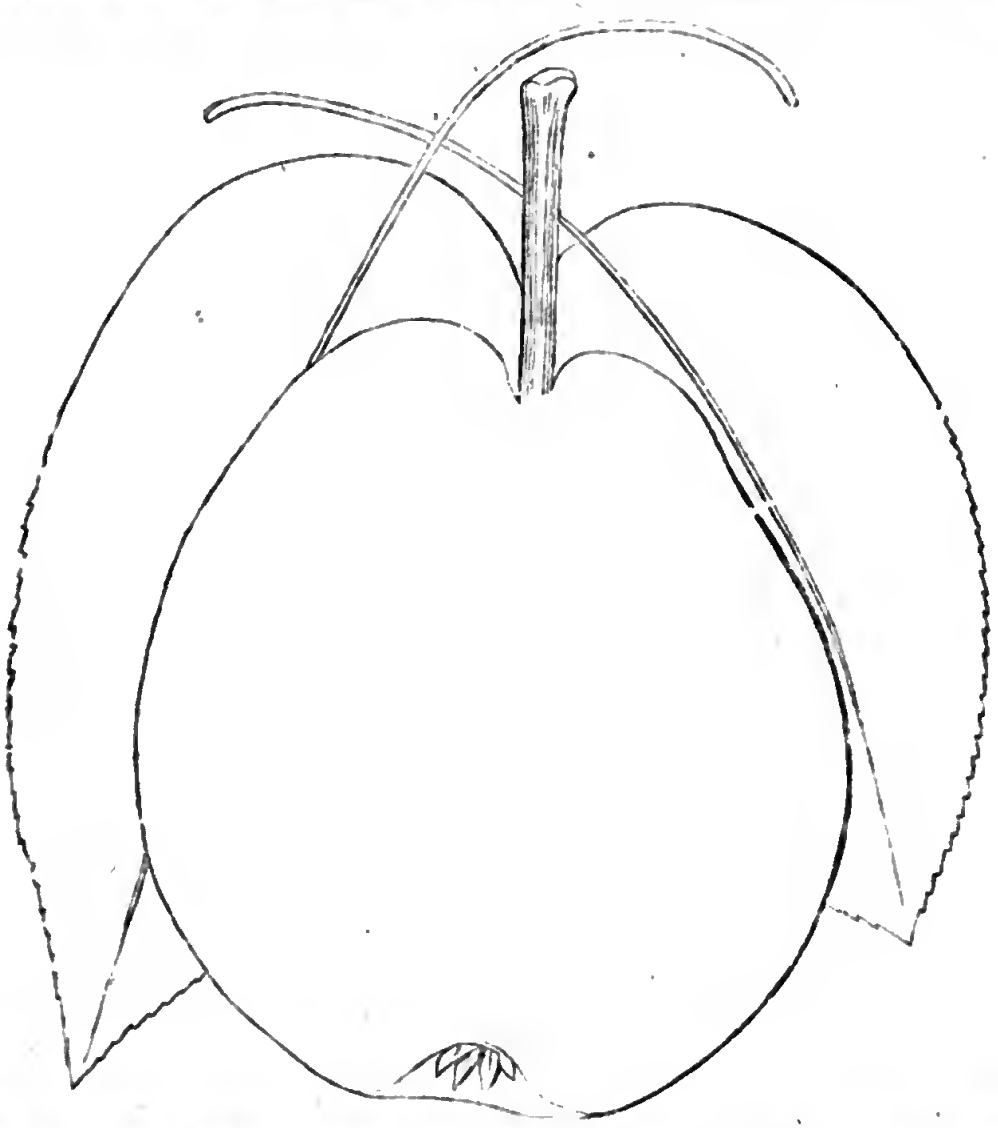
Kernhaus: meiſt nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachſig, Kammern klein mit ſchwarzbraunen oft unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift zu Ende des Auguſt, hält ſich etwas früher abgenommen 14 Tage und macht ſich kenntlich durch ihren doppelten Kelch und langen Stiel. Sie iſt ſchon eine von den beſſeren Sommerbirnen und für die Tafel ſehr angenehm, wenn ſie auch nicht immer ganz butterhaft und I. Ranges wird.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wird nach Liegel ſehr groß, gedeiht ſehr gut hochſtämmig und auf Quitte, und iſt äußerſt fruchtbar, doch werden die Früchte in manchen Jahren ſteinig und krüppelhaft, was vielleicht von nicht zuſagendem Boden herrührt. In Meiningen wuchs er zeither ſehr gut und iſt ſehr geſund, bewies ſich auch recht tragbar, weshalb er wenigſtens auf das Klima nicht eigen zu ſein ſcheint, denn ſeine Früchte wurden auch in dem kühlen Sommer 1860 noch groß und wohlſchmeckend. Die Blätter ſind nach Liegel klein, eiförmig, oben zugeſpitzt, unten gerundet, doch finde ich ſie groß, der Mehrzahl nach oval, oft auch eirund und an den Sommerzweigen breitelliptiſch oder nach dem Stiele zu keilförmig, etwa 2" breit und bis 2½" lang, länger oder kürzer zugeſpitzt, glatt, regelmäßig etwas ſeichtgeſägt, am Rande etwas wellenförmig und die Spitze gebogen, dunkelgrün und glänzend. Stiel bis 2½" lang, das Blatt iſt deshalb im Winde leicht beweglich. Afterblätter nach Liegel manchmal ſehr groß, lanzettförmig, 1½" lang. — Blüthenknoſpen groß, kurz kegelförmig, etwas ſtechendſpitz, ſchwarzbraun. Sommerzweige an der Spitze oft etwas wollig, rothbraun mit gelblichweißen Punkten.

J.

No. 269. Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne. D. II, 3 (2) 1.; L. I, (II) 2 a.; J. II, 1.



Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne. Diel. Weniger *, als ††. Ende Aug. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Diel bezog sie aus Frankreich; sie wird bereits in Norddeutschland oft angetroffen.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 119: Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, Bonchretien d'été d'oré hatif. Er glaubt, daß es die musqué aus St. Etienne's 4 und Merlets 2 Sommer-Apothekerbirnen sein könne. Auch hat diese Tougard S. 7 ähnlich als Bonchretien d'été musqué beschrieben. Mit Knoops Hallemine bonne findet Diel ebenfalls Aehnlichkeit, doch hat diese eine spätere Reife. — Synonyme der Müskirten Sommerzuckerbirne, Bonchretien d'été musqué nach Mayer, Pom. francon III, S. 284 sind: Pioullier und Poire sans peau, Birne ohne Schale, so nenne sie Merlet. — Vergl. noch Dochnahl S. 177, und v. Biedenfeld S. 10.

Geſtalt: groß, ähnlich in der Form einer Winterapothekerbirne nach Diel (faſt ſo gab ſie auch Mayer; nach obiger Zeichnung könnte man ſie eher noch mit einer dickbauchigen Sommer-Apothekerbirne vergleichen.) Der hochaufgetriebene Bauch ſitzt $^2/_3$ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelche hin, wo ſich die Frucht plattrund ſo zuwölbt, daß ſie noch gut aufſtehen kann; oft wölbt ſie ſich aber auch oben ſtumpfſpitz und ſteht dann nicht gut auf. Nach dem Stiele zu endigt ſie nach einer kleinen Einbiegung mit einer ſtark abgeſtumpften Kegelſpitze. — Sie mißt vom Hochſtamme $2^3/_4$″ in der Breite und 3—$3^1/_4$″ in der Höhe.

Kelch: ſpitzblättrig, grünlich gelb, meiſtens halb offen, bald in einer kleinen, bald in einer tiefern Einſenkung, welche mit feinen Rippen beſetzt iſt, befindlich.

Stiel: ſtark, $1^1/_4$—$1^1/_2$″ lang, ſitzt etwas vertieft von Fleiſchbeulen umgeben, deren eine gewöhnlich ſehr hervorragend iſt.

Schale: Grünlich, nicht fettig anzufühlen, in der Zeitigung ſchön citronengelb. Nur ſelten ſieht man bei ſtark beſonnten Früchten eine blaſſe flammenartige Röthe. Punkte zahlreich, gleichmäßig vertheilt, wenig ins Auge fallend, die Kelchfläche öfters beroſtet.

Fleiſch: Mattweiß, faſt gelblich, körnig, ums Kernhaus ſteinig, ſaftreich, rauſchend, etwas herbe, von einem mit feiner Säure vermiſchten ſtarken Muskatellergeſchmack. — Tougard ſchildert das Fleiſch der musqué als brüchig, wenig ſüß, ſehr müskirt, ohne Herbigkeit, doch ſteinig. Die etwas ſpäter reifende, größere, gewöhnliche Bonchretien d'été ſei beſſer, die vorliegende jedoch ſei äußerlich ſchön.

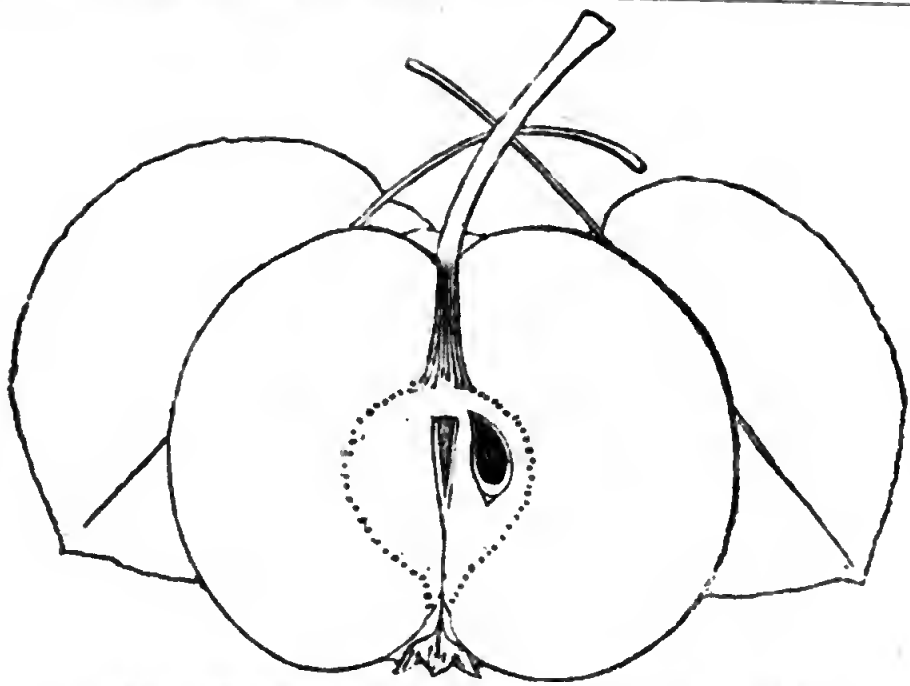
Kernhaus: Sehr klein und geſchloſſen mit engen Kammern, welche wenige vollkommene Kerne enthalten. Letztere ſind lang und ſchwarz.

Reife und Nutzung: Reift Ende Auguſt, in warmen Jahren früher und zwar nach und nach, ſo daß man die Früchte 3 Wochen hindurch vom Baume weg gebrauchen kann. — Wegen der Größe für den Wirthſchaftsbedarf ganz geeignet; als Tafelfrucht wird ſie von vielen andern Sorten übertroffen.

Eigenſchaften des Baumes: Wächſt hochſtämmig vortrefflich. Seine Aeſte hängen ſich gerne abwärts in Folge großer Fruchtbarkeit, daher derſelbe in ſeinem ganzen Habitus leicht zu erkennen iſt. — Die Sommertriebe ſind ſtark, oben mit wenig Wolle bekleidet, lederfarbig, mit hellbräunlichen Punkten beſetzt. — Das Blatt hat eine elliptiſche Form; (ſo abnehmend nach dem Stiele als nach vorne, Diel) iſt ſchifförmig aufwärts gebogen, glattrandig und nur nach oben hin mit ſehr feinen, ſcharfen Zähnen beſetzt. Afterblätter fehlen. (Am Tragholze ſind die von Hrn. Schmidt geſendeten Blätter länglich eirund mit auslauf. Spitze, $1^1/_2$—2″ breit, $3^1/_4$—$3^1/_2$″ lang, oberhalb wenig, unterhalb aber ſtark wollig, am Stiele ganzrandig, nach vorne zu jedoch deutlich fein, etwas ſtumpf geſägt. Jahn.) — Blüthenknoſpen kurzkegelig von tief dunkelbrauner Farbe. Schmidt.

Wie ich nachträglich finde, hat Decaisne als Pioulier mit dem Synon. Bonchretien d'eté musqué Lief. 7 eine von der vorliegenden verſchiedene kleinere eiförmigbirnförmige Sommerfrucht beſchrieben. Jahn.

No. 270. **Runde Sommer-Bergamotte.** Diel II, 1 1.; Lue. II, 2 a.; Jahn I, 1.



Runde Sommer-Bergamotte. Sickler. *†. Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, welche in Thüringen ꝛc., (woher ich sie auch erhalten habe) sehr verbreitet scheint und schon 1794 von Sickler im teut. Obstgärtner, Bd. I, S. 283 beschrieben und Taf. 14 erkenntlich abgebildet ist, findet sich doch nur in wenigen teutschen pomolog. Werken, namentlich nicht in Diels Kernobstsorten.

Literatur und Synonyme: Sickler hat ihr a. a. O. (sowie im teut. Fruchtgarten Bd. I, S. 120, Taf. 17 den Namen runde beigelegt, weil bei andern pomol. Schriftstellern auch lange Bergamotten vorkommen, obschon man unter bergamottförmig in der Regel nur plattrunde, nach dem Stiel wenig oder gar nicht zulaufende Birnen versteht. Die von Kraft T. 97 gegebene Abbildung s. Sommer-Bergamott paßt zu der hier in Rede stehenden (bis auf den ganz kurzen Stiel) besser als seine Beschreibung und besonders die der Blätter. Christ hat sie in seinem pomolog. Wörterbuch, S. 157 und in der vollst. Pomologie Nr. 173 unter demselben Namen und ebenso Dittrich im Handb. Nr. 40. Beide legen ihr wie Sickler die Namen Berg. d'été ronde und Milan de Beuvrière bei, von welchen jedoch wenigstens Milan de Beuvrière nach Diel, wie bei Großer S.-Bergamotte in Bd. II, S. 389 des Illustr. Handb. auseinandergesetzt ist, der hier vorliegenden Runden S.-Bergamotte nicht zukömmt. In französischen Werken kommt aber die Bezeichnung ronde nicht vor und die Beschreib. d. B. d'été, welcher obiger Beiname gegeben wird und von welcher auch Duhamel Orig.-Ausg. Taf. 4 eine Abbild. gibt, ist von der vorliegenden sehr verschieden. In andern ausländischen pomolog. Schriften, wie z. B. in Noisette manuel p. 423, in Couverchel p. 477, im Bonjardinier 1856, p. 348, in Downing Nr. 6, im Londoner Catalog 1842, Nr. 38 ꝛc. findet man mehrere S.-Bergamotten. Ob aber dieselben mit der vorliegenden Frucht einerlei sind, dürfte schwer zu entscheiden sein. So viel ist richtig, daß der Name S.-Bergamotte sehr oft falsch angewendet und Birnen, wie dem Wildling von la Motte, der Weißen Dechantsbirne ꝛc. beigelegt worden ist.

Geſtalt: wird ſich aus dem Abriß einer recht vollkommenen Frucht ſehr deutlich erkennen laſſen. Die Breite beträgt etwa 2¾" und die Höhe 2".

Kelch: ziemlich langblättrig, grün und bräunlich gefärbt, ſteif vorſtehend, ſelten etwas wollig, offen, in einer flachen, ebenen Vertiefung ſtehend.

Stiel: dünn, nicht ſelten etwas länger als die Abbildung zeigt, grün und braun gefärbt, mit feinen braunen Punkten verſehen, oftmals auch knoſpig, in einer kleinen, oft ſehr flachen Vertiefung ſtehend.

Schale: ziemlich fein, glatt und trocken, abgerieben glänzend, von grünlich gelber Grundfarbe, auf der Sonnenſeite gelbroth, und bräunlich roth, zuweilen ſogar dunkelroth angelaufen. Die Röthe beſteht manchmal nur in angeſpritzten Punkten und Strichen, welche bei ſtark beſonnten Früchten zuſammenfließen; übrigens mit vielen braungrauen Punkten bedeckt, die beſonders im Rothen ſehr in die Augen fallen und zuweilen roth umfloſſen ſind. Gewöhnlich ſind aber auch einige braungraue Roſtflecken und Figuren zu bemerken.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, durch Körnchen deutlich angegeben, die Achſe nur wenig hohl. Fächer eng, mit ſchönen ſchwarzen Kernen.

Fleiſch: gelblich weiß, ziemlich feinkörnig, brüchig und mürbe, ſaftig und von ſehr angenehmem, bergamottähnlichen Geſchmack, der viele Liebhaber findet.

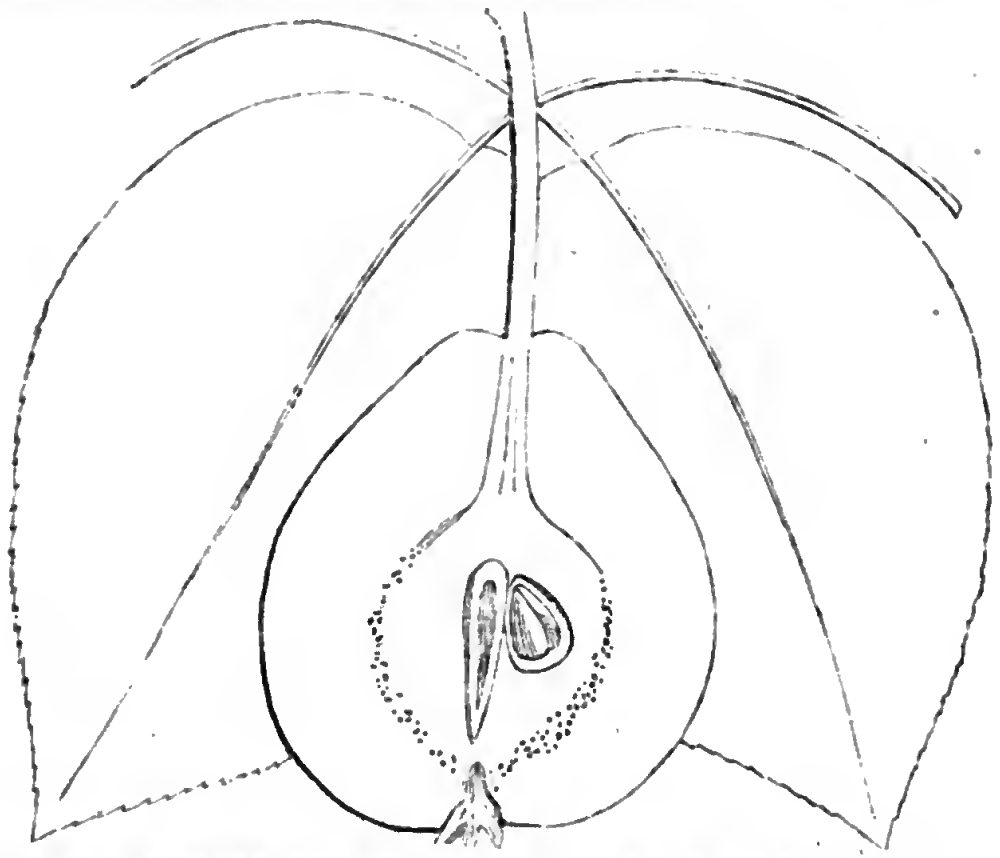
Reife und Nutzung: Mitte Auguſt bis Anfang September nach und nach, muß aber bald verbraucht werden, ſonſt wird ſie teig. — Als Tafelobſt nur in den 2ten Rang zu ſtellen, als Wirthſchaftsobſt aber ſehr zu empfehlen.

Der Baum ſcheint kein ſtarkes Wachsthum zu haben und nicht groß zu werden, am jungen Holze zuweilen vom Froſt zu leiden, trägt aber ſehr fleißig.

v. Flotow.

(Die Blätter einiger Bäumchen, zu welchen ich die Zweige durch Hrn. H. Goethe in Ober-Gorbitz bei Dresden aus dem Großen Garten in Dresden bekam, ſtimmen, ſoweit ich es richtig an dem ſehr jugendlichen Holze beurtheilen kann, völlig mit dem von Sickler abgebildeten Blatte überein, ſind rundlich oder eirund, kurz zugeſpitzt, jedenfalls glatt, ganzrandig oder ſehr undeutlich und ſeicht gezahnt oder nur geründelt. Ich habe deren Form oben neben die Frucht gezeichnet. Jahn.)

No. 271. Die Pfirſchenbirne. Diel I, 21.; Luc. II, 1 a.; Jahn II, 1.



Die Pfirſchenbirne. Bivort (Esperen). ** Ende Aug., Anf. Sept. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Iſt nach belgiſchen Catalogen und der von Bivort im Album gegebenen Nachricht erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln, und ſoll ihren Namen erhalten haben, weil man im Geſchmacke einige Aehnlichkeit mit Pfirſchen zu finden meinte. Gehört zu den guten Sommerfrüchten, die aller weiteren Aufmerkſamkeit werth ſind, wenngleich ich zur Zeit über ihre Tragbarkeit bei uns noch nicht genügend urtheilen kann. Mein Reis erhielt ich von Herrn Leonhardt Haffner zu Kadolzburg, und kann nach Bivorts Beſchreibung nicht im Zweifel ſein, die rechte Sorte zu haben, nur daß die Frucht bei mir auf Hochſtamm im Grasboden und an trockener Stelle etwas kleiner und an Kelch und Stiel noch etwas weniger vertieft ausgefallen iſt, als Bivort ſie darſtellt.

Literatur und Synonyme: Bivort im Album III, p. 111 Poire pêche (Esperen). Auch die Cataloge von Vilvorde, Papeleu, Thierry zu Haelen und de Jonghe zu Brüſſel führen ſie auf als eine Frucht 1ſten Ranges. Der Londoner Catalog hat ſie im Supplement p. 23, Nr. 340[1], gleichfalls als eine Frucht erſter Qualität. In Deutſchland wird ſie noch ziemlich unbekannt ſein.

Geſtalt: Bivort bezeichnet die Geſtalt als unregelmäßig oval, oft auch gerundet und dann ſo hoch als breit. Wie ich die Früchte erbaute, waren ſie kreiſelförmig nach Jahn, oder wie ich es bezeichnen würde, ſtanden zwiſchen umgekehrter Eiform und Kreiſelform, 2" breit und hoch. Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich ſanft rundet und nur ſo weit abſtumpft, daß ſie eben noch ſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie ohne merkliche Einbiegung eine kurze, dicke, nur wenig, oft gar nicht abgeſtumpfte Spitze.

Kelch: offen, ziemlich langgeſpitzt, ſteht mit den ſteifen, faſt hornartigen Ausſchnitten in die Höhe, und ſitzt flach vertieft.

Stiel: dick, holzig, gerade, ſeltener etwas zur Seite gebogen, meiſtens 1⅓ bis 1½" lang, ſitzt wie eingeſteckt, mit einigen flachen Beulen umgeben.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife grünlich gelb. Von Röthe ſeltene Spuren (nach Bivort an der Sonnenſeite leicht geröthet). Von zimmtfarbigem Roſte finden ſich Anflüge und um Kelch und Stiel etwas Ueberzug.

Fleiſch: mattweiß, ſaftreich, wenn die Frucht früh genug gebrochen iſt, ganz ſchmelzend, von gezuckertem, etwas fein zimmtartigen, ſehr angenehmen Geſchmacke.

Kernhaus: geſchloſſen, mit engen Kammern, die ziemlich viele ſchwarze, langeiförmige, mit der Spitze etwas gekrümmte, nicht gehörig vollkommene Kerne haben.

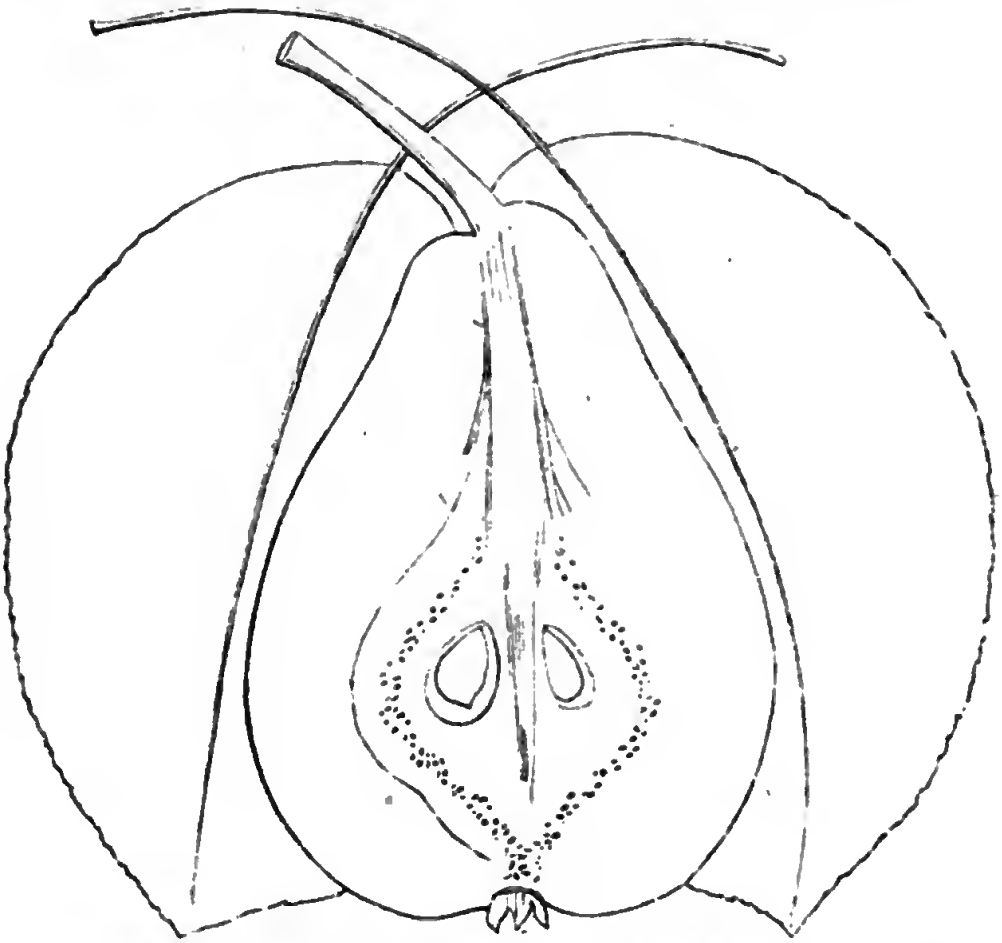
Reife und Nutzung: Zeitigt in kühlen Jahren Anf. Sept., in warmen ſchon im Auguſt. Iſt Tafelbirn, die noch ganz grün ab muß, um recht ſchmelzend zu werden. Iſt ſie am Baum ſchon gelblich, ſo iſt ſie gut halbſchmelzend und muß raſch weggegeſſen werden.

Der Baum wächſt ſchön und geſund und iſt nach Bivort mäßig fruchtbar. Triebe ſtark, ſchlank, olivenfarbig, ſtärker beſonnte mit Braunroth überlaufen, ziemlich reich mit gelblichgrauen Punkten beſetzt. Blatt glänzend, glatt, faſt flach ausgebreitet, ſchön eiförmig mit auslaufender ſchöner Spitze, nach oben am Zweige ſcharf und ziemlich ſtark geſägtgezahnt, unten am Zweige nur ſehr ſeicht gezahnt, faſt nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen auch eiförmig oder langeiförmig, ſehr ſchwach gezahnt, faſt nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig oder pfriemenförmig; Augen bauchig, herzförmig, anliegend; Augenträger flach.

Oberdieck.

Digitized by Google

No. 272. **Brüſſeler Birn.** Diel I, 3 1.; Luc. I, 1 a.; Jahn III, 1.



Brüſſeler Birn. Diel. Faſt ** u. †. Ende Aug. 14 T. L.

Heimath und Vorkommen: Wenn man ſich an das Capitel der ſchon altbekannten Früchte Brüſſeler Birn, Belle de Bruxelles, Poire Madame, Windsor pear gibt, ſo ſteht man zur Zeit noch vor einem unentwirrbaren Chaos, und kann ich von obiger, die Diel unter dieſem Namen von Stein aus Harlem bekam, nur ſagen, daß es diejenige Frucht ſei, welche Diel unter obigem Namen beſchrieben hat, und die bei ihrer Güte und reichen Tragbarkeit wir Deutſchen unter obigem Namen allgemein anpflanzen mögen. Die Frucht ſcheint ſich noch außerordentlich wenig verbreitet zu haben, und iſt mir nirgends vorgekommen. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 218 unter obigem Namen. Sonſt möchte ſie nirgends mit Beſtimmtheit nachzuweiſen ſein. Um in die Dunkelheit über obige Früchte einiges Licht zu bringen, bemerke ich: 1) Es gibt eine Belle de Bruxelles, von Form faſt wie die Edle Sommerbirn, ſchön rothbackig, im Auguſt reifend und für Tafel und Markt ſchätzbar. Sie iſt von der Edlen Sommerbirn, die ich von Liegel und Booth überein habe und bei mir nie Röthe hatte, obwohl Liegel ſolche angibt, und auch die Monatsſchrift von 1860 ſie ſo abbildet, verſchieden; auch verſchieden von der gleichfalls ſchön rothbackigen Schönſten Sommerbirn. Sie iſt vielleicht

von Knoop I, Taf. 1 als Rothbackigte abgebildet, wiewohl Knoop die Güte geringer bezeichnet, kaum etwa auch diejenige sein, welche Kraft II, T. 142 als Brüſſelerbirn hat, und Chriſt, Vollſt. Pomol. Nr. 9, unter ſeiner Brüſſeler Birn wahrſcheinlich meint, wenn es nicht die Schönſte Sommerbirn iſt. 2) Daneben findet ſich im Hannoverſchen eine ſehr ſchätzbare lieblich rothbackige frühe Tafel- und Marktfrucht, die man mir wohl Franzmadam nannte und von der Belle de Bruxelles und Edlen Sommerbirn verſchieden, vielleicht die Franzmadam des T. O. G. IV, Taf. 3 iſt, wiewohl dieſe auch die Schönſte Sommerbirn ſein kann, (eher Römiſche Schmalzbirne, Jahn.) 3) Belle de Bruxelles wird in Frankreich auch die Schöne und Gute, unſere Diel'ſche Deutſche Nationalbergamotte genannt, doch bezeichnet Leroy ſie zum Unterſchiede von der rechten Belle de Bruxelles als Belle de Bruxelles sans pepins und Decaisne hat ſie blos als Sans pepins, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß Knoop I, Taf. 4 als Sans pepins eine gänzlich andere Frucht hat. 4) Was ich von Liegel und Urbanek überein als Frauenbirn habe, wird nach der kenntlichen Vegetation dieſelbe Frucht ſein, die ich von Decaisne als Poire Madame erhalten habe, und muß den Namen Frauenbirn behalten. 5) Die Windſorbirne, wie ich ſie im Handb. II, S. 213 beſchrieben habe, iſt von allen dieſen Früchten noch wieder verſchieden.

Diel glaubt, daß ſeine obige Frucht die von Knoop Taf. 1 als Brüſſeler Birn gut abgebildete Frucht ſei mit den Synonymen Poire Madame, Madame de France, Suprême, Belle d'Aout, Poire de Figue, Mouille bouche d'été, Windsorse pear. Nach dem Kupfer könnte man das glauben, aber Knoop ſagt von dem Baume ſeiner Frucht, daß er verworrenes Gewächs, hängende Zweige und krummes niederwärts gebogenes Holz mache, wovon bei Diels Frucht und auch meiner Frauenbirn ſich keine Spur findet. Diel vermuthet weiter, daß ſeine Frucht die Poire Figue Duhamels ſei, was dahin geſtellt bleiben muß, da Duhamel die Vegetation nicht angibt. Weiteres muß bei Diel nachgeſehen werden, da es nur in Vermuthungen beſteht, und erwähne ich nur noch, daß Diel auch die Sparbirn öfter als Brüſſeler Birn erhielt, daß der T. O. G. II, S. 14, Taf. 1 auch die Lange Mundnetzbirne Brüſſeler Birn nennt, und daß die Brüſſeler Birn des Pom. franc. Taf. 29 obige nicht iſt.

Geſtalt: ſchön birnförmig, 2" breit, 3" lang. Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelche hin, um den ſie ſich ſchön zurundet. Nach dem Stiele macht ſie häufig nur auf einer Seite Einbiegung und kegelförmige Spitze.

Kelch: weit offen, lang geſpitzt, liegt auf, ſitzt in ſeichter Einſenkung, die einige flache Erhabenheiten zeigt, welche über die Frucht wenig hinlaufen, aber wohl die Breite etwas verſchieben.

Stiel: ſtark, holzig, geht aus der Spitze heraus, 1—1¼" lang.

Schale: zart, glatt, hellgrün, in Reife gelblichgrün, in der Ueberzeitigung hellgelb. Röthe findet ſich nur in heißen Sommern bei ganz beſonnten Früchten. Ich ſah die Röthe einmal etwas ſtreifig, zweimal mehr als Kreiſchen um die Punkte. Punkte ſehr zahlreich, feine Anflüge von Roſt ſind nicht häufig.

Fleiſch: mattweiß, ſaftvoll, ſchmelzend, von gezuckertem, etwas weinigen erfriſchenden Geſchmacke, der in meiner Gegend noch etwas mehr Gewürz haben könnte.

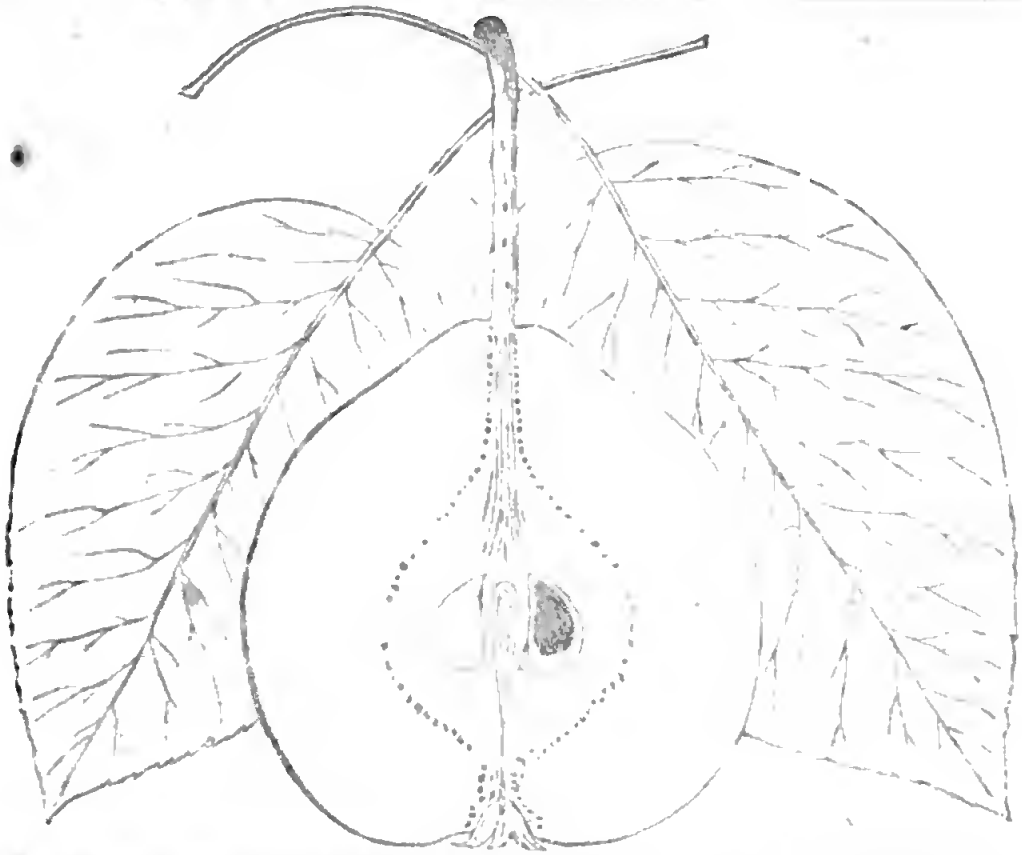
Kernhaus: ohne hohle Achſe; die engen Kammern enthalten wenige vollkommene (meiſt taube) ſchwarzbraune, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren Ende Aug., oft Anf. Sept., etwas nach der Sparbirn; muß 8 Tage vor der Zeitigung ab. Für Tafel, Haushalt und Markt brauchbar.

Baum wächſt ſtark und prächtig pyramidal, iſt in allerlei Boden geſund und äußerſt fruchtbar. Sommertriebe ſtark, ſteif, nach oben mäßig abnehmend, nur an der Spitze etwas wollig, olivenfarbig mit trübem Braunroth überlaufen, ziemlich reich, aber matt, nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, ziemlich flach, matt glänzend, eiförmig (eirund) nach oben am Zweige mehr elliptiſch, nur ſeicht und ſtumpfſpitz gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, theils eiförmig, meiſt oval, oft nach dem Stiele zu etwas keilförmig, deshalb breitelliptiſch, ſtumpf gezahnt, oft nur gerändelt. Augen ſtark, herzförmig, faſt anliegend, ſitzen auf wulſtigen, oft nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 273. **Türkiſche müskirte Sommerbirne.** Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 a; Jahn II, 1.



Türkiſche müskirte Sommerbirne. Diel. **, S. Ende Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Dieſe Frucht ſtammt aus der Türkei und kam auf demſelben Wege wie die folgende, von Dietzler in Wien, an Diel. Sie iſt ungleich beſſer als letztere, wird in guten Sommern bei uns ſchon ziemlich groß und ſchön, ihr Fleiſch iſt butterhaft und wohlſchmeckend, und ſie verdient deshalb als eine noch frühe Frucht weiter empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. VI. S. 155: Türkiſche müskirte Sommerbirne, Misk Armudi (Misk, müskirt; Armudi, Birne). — Ditr. Bd. I, S. 578. — Liegel, Anweiſung S. 64. — Dochnahl S. 19. — Synonyme ſind nicht bekannt.

Geſtalt: Diel beſchreibt ſie als den Dechantsbirnen am nächſten ſtehend, dickbauchig mit einer ſtarken mehr oder weniger abgeſtumpften Kegelſpitze. Der Bauch ſitze ſtark nach dem Kelche hin, um dieſen wölbe ſie ſich halbkugelförmig, doch ſo abgeflacht, daß ſie noch aufſtehe. Nach dem Stiele zu endige ſie gewöhnlich ohne Einbiegung ſtumpfſpitz. Ihre Größe gibt er auf $2^1/_4$—$2^5/_8$″ in der Breite und ebenſoviel oder etwas mehr in der Höhe an — was ſchon mit meiner Zeichnung trifft, nur

blieb die Frucht kleiner, deren Form ich nach meiner Tafel als rundlich oder kreiſelförmig werde bezeichnen können.

Kelch: langblättrig, graugrün, halboffen, in oft nur ſeichter, oft aber auch anſehnlich tiefer, gewöhnlich ebener Einſenkung.

Stiel: auffällig lang, bis 1½", gelbgrün, etwas warzig oder braunfleckig, ſteht obenauf, wie eingeſteckt, in Fleiſchwarzen, oder neben einem Wulſte. Vom Stiele bis zum Kelche geht bei einzelnen Früchten eine Furche herab, wie bei den Pflaumen.

Schale: am Baume etwas bläulich beduftet, durch körnige Unterlage uneben, ſonſt glatt, hellgrün, ſpäter gelbgrün, doch dann ſchon überreif, mit undeutlichen dunkelgrünen Punkten, an der Sonnenſeite hie und da etwas ſchwacher Röthe, meiſt nur in röthlichen Punkten beſtehend, auch mit etwas Roſt, doch beſonders nur um den Kelch.

Fleiſch: weiß, recht ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, von recht gutem wirklich müskirten und durch feine Säure gehobenen Zuckergeſchmack. — Diel hat ihn als gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinſäuerlichen Muscatellergeſchmack bezeichnet.

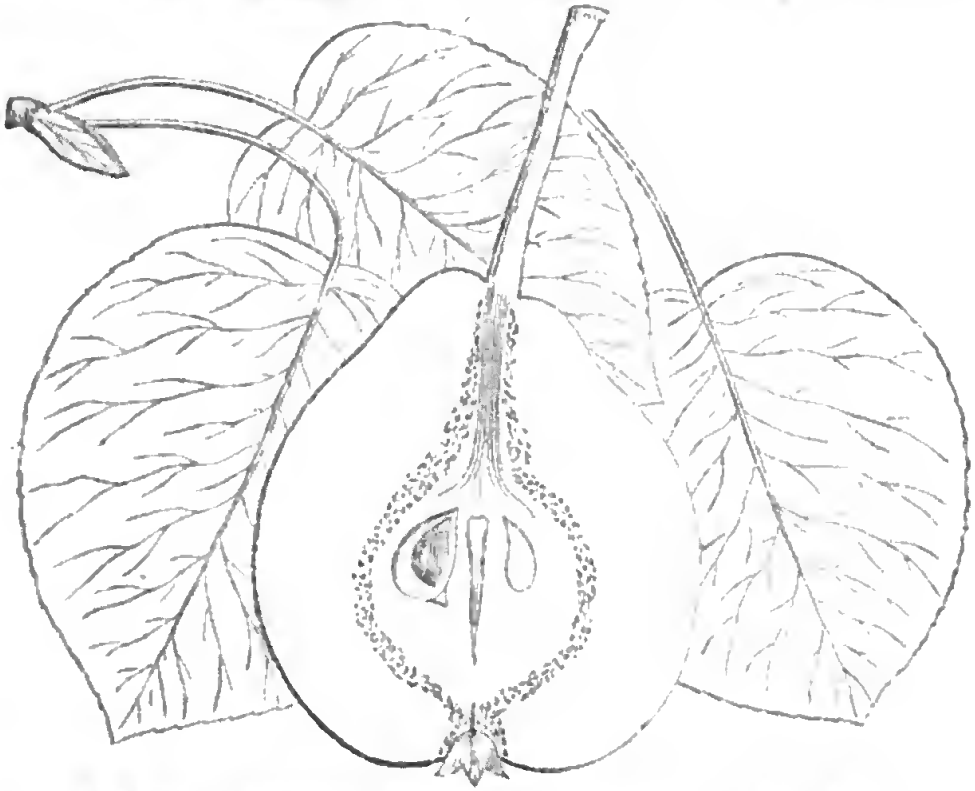
Kernhaus: mit ziemlich vielen und zum Theil ſtarken Körnchen umgeben, Kammern nicht groß, muſchelförmig, mit meiſt vollkommenen, ſchwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigte 1859 zu Ende des Aug. zugleich mit ihrer Namensſchweſter Hussein Armudi, in weniger warmen Sommern wird jedenfalls ihre Reife Anfangs September ſein, wie Diel angibt. Die Frucht muß noch grün abgenommen werden, denn irgend gelb iſt ſie ſchon innen teig und überhaupt hält ſie ſich nur höchſtens 8 Tage, iſt aber als wohlſchmeckende Tafelfrucht recht ſchätzbar.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt nach Diel lebhaft, geht hoch und iſt recht fruchtbar, und ich kann letzteres nach den ſeit einigen Jahren tragbar gewordenen Probezweigen beſtätigen. — Die Blätter ſind meiſt eirund, öfters auch oval, ziemlich groß, 2" breit, 2¾" lang, mit auslaufender Spitze, unterhalb, doch auch oberhalb meiſt deutlich wollig, ſehr verloren gezahnt, meiſt ganzrandig, flach, nur die Spitze iſt häufig ſpiralförmig gebogen, und die Blätter hängen an den dünnen oft 2½" langen Blattſtielen meiſt über. — Blüthenknoſpen kegelförmig, ſanftgeſpitzt, hellbraun mit dunkelbraun ſchattirt, etwas gelbwollig. — Sommerzweige ſchwachwollig, ſtark und dick (beſonders nach den gelbwolligen Endknoſpen hin), olivengrün, an der Sonnenſeite dunkelrothbraun, fein ſchmutzig weiß punktirt.

J.

No. 274. **Huſſeins Sommerbirne.** Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn I, 1.



Huſſeins Sommerbirne. Diel. *. Ende Aug. — Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: ſie iſt orientaliſchen Urſprungs und kam über Wien unter dem Namen Hussein Armudi an Diel. Sie iſt zwar als Tafelfrucht noch brauchbar, doch ſteht ſie an Güte ihrer Namensſchweſter Misk Armudi bedeutend nach, bleibt auch meiſt ſchon ziemlich klein. Oberdieck urtheilt über ſie eben ſo.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. VI, S. 151: Huſſein's Butterbirne; Diur. I, S. 574; Liegels Anleit. S. 64; Dochnahl S. 108. — Synonyme ſind weiter nicht bekannt.

Geſtalt: Diel ſchildert ſie von Form und Farbe der Grünen Herbſtzuckerbirne ähnlich, ſpitzeiförmig, ſtark hochbauchig, um den Kelch halbkugelförmig, doch ſo abgeflacht, daß ſie noch aufſtehe, $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$″ breit und 2″ hoch. — Nach meiner Formentafel kann ich die Geſtalt als eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen. In der Höhe blieb ſie gegen Diels Angabe zurück.

Kelch: ſchön, häufig ſternförmig, bald flach, bald in einer ziemlichen Vertiefung ſtehend, in der man keine Erhabenheiten bemerkt.

Stiel: ſtark und holzig, 1—$1\frac{1}{2}$″ lang, obenauf wie eingeſteckt, meiſt neben einem Fleiſchwulſte.

Schale: hellgrün, ſpäter grünlichgelb, nach Diel ohne Röthe, doch nahmen einzelne der von mir 1859 erzogenen Früchte einen ziemlich ſtarken Anflug von mehr verwaſchener als ſtreifiger Röthe an. Mit zahlreichen feinen braunen Punkten und grünlichen Fleckchen auf dem mehr gelbgefärbten Theile der Frucht; hie und da auch ein Roſtfleckchen.

Fleiſch: nach Diel mattweiß, um das Kernhaus etwas ſteinig, fein, überfließend von Saft, ganz zerſchmelzend, von gewürzhaftem, ſehr angenehmen, etwas fein weinartigen Zuckergeſchmack, ähnlich dem der B. gris, — wurde in Meiningen nie ganz-, ſondern höchſtens halbſchmelzend und auch der Geſchmack, obwohl ſchon ſüß und angenehm, war doch nichts Beſonderes.

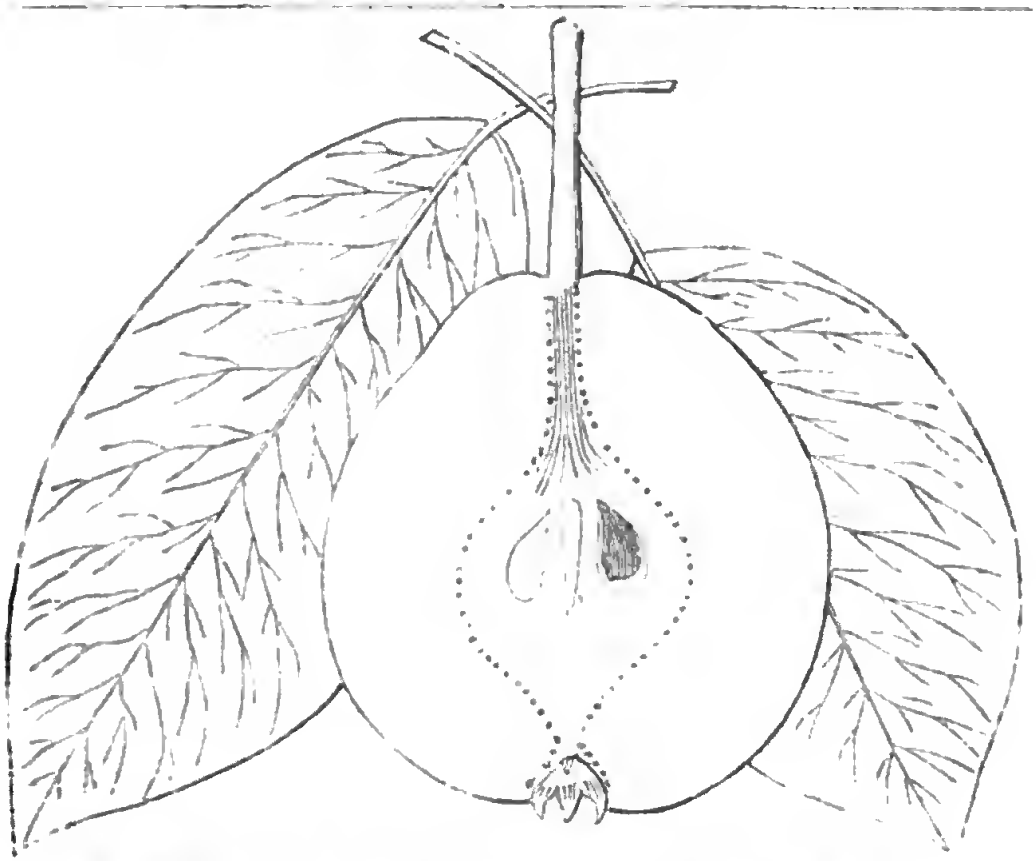
Kernhaus: mit ziemlich ſtarken Körnchen umgeben, die Achſe iſt voll, die kleinen Kammern enthalten gewöhnlich nur wenige, kleine, eirunde, zugeſpitzte, ſchwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: die Birne reift zu Anfang des September, 1859 ſchon gegen Ende Auguſt; ſie hält ſich nur ſehr kurze Zeit und wird oft ſchon am Baume teig gefunden. Auch Diel ſagt, daß ſie wenig haltbar ſei und vor dem eigentlichen Gelbwerden verſpeist werden müſſe, denn gelb ſei ſie bereits ſchon teig. Den ihr von ihm beigelegten erſten Rang möchte ſie nicht verdienen, und hauptſächlich nur für den Sortenſammler noch von Werth ſein. Sie verlangt wahrſcheinlich türkiſches Klima zu ihrer Vollkommenheit.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt lebhaft, wird aber nur mittelgroß, ſetzt bald Fruchtholz an und iſt recht tragbar. — — Die Blätter ſind rundlich, oft herzförmig, zuweilen oval, $1^3/_4$" breit, 2—$2^1/_4$" lang, meiſt kurz zugeſpitzt, glatt, ganzrandig oder nur ſehr undeutlich und ſtumpf gezahnt, meiſt flach, dunkelgrün und glänzend. Blüthenknoſpen mäßig groß, kegelförmig, ſanftgeſpitzt, dunkelbraun mit etwas klaffenden Deckblättern. — Sommerzweige röthlich gelbbraun, auf der Schattenſeite olivengrün, mit ſchmutzigweißen Punkten.

J.

No. 275. **Die Heſſel.** Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn IV, 1.



Die Heſſel. Downing (Thompſon). * †. Ende Aug. — Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Nach dem Vilvorder Catalog iſt ſie amerikaniſchen Urſprungs; ſie findet ſich im Lond. Catalog und bei Downing, der ſie mit Hinweiſung auf Thompſon beſchrieben hat. Sie wird aber auch in Frankreich ſchon länger cultivirt und Prevoſt im Rouener Büllerin meint, weil die damaligen belgiſchen Verzeichniſſe über ſie ſchwiegen, ſie ſcheine franzöſiſcher Abſtammung. — Ich erzog ſie bereits öfters aus Zweigen, die ich vom Hrn. Hofrath Dr. Balling in Kiſſingen empfing und kann ſie als eine noch frühe, recht angenehme Sommerbirne empfehlen.

Literatur und Synonyme: Downing S. 337: Hessel mit dem Syn. Hazel. Er beſchreibt ſie als wohlſchmeckende, doch nur wenige Tage dauernde Schnitzbirne (Scotch pear *) mit äußerſt reichtragendem Baume; Frucht nicht ganz mittelgroß, abgeſtumpft eirund, gelbgrün, ſtark braun punktirt und gefleckt, Fleiſch weißlich, ſaftig von angenehmem Zuckergeſchmack; im Sept. reif. — Cat. Lond. hat ſie unter demſelben Namen, ſchildert ſie ebenſo, aber als Tafelfrucht 1ſten Rangs. — Im Rouener Büllet. S. 170 iſt ſie als Hessel ziemlich wie auf dem Holzſchnitte oben, nur größer

* Doch hat dies am Ende denſelben Sinn, wie Fruit à couteau bei Liron d'Airoles, dem Fruit à compote gegenüber, alſo: Eßfrucht = Tafelfrucht.

und nach dem Stiele zu etwas mehr länglich abgebildet, und beſchrieben als kreiſelförmig oder ovalkreiſelförmig, zuweilen rundlich, mittelgroß, Fleiſch etwas gröblich, halbſchmelzend, zuckerſüß mit etwas Gewürz, Ende Aug. reif, bald zu verbrauchen. — Tougard S. 10 ſchildert ſie ebenſo; Liron hat ſie nicht. — Decaisne I, (Lief. 8) hat ſicher als Poire Hasel mit den Synon. Hazel-Pear (nach dem Lond. Cat. und nach den Transact. hortic. Soc. p. 310, 1827), Haſſelbirne (nach Krünitz Encyclop.) und Heſſel dieſelbe Birne, denn wenn er das Fleiſch auch als herbe oder rauh, wie das gewiſſer Bergamotten beſchreibt, ſo trifft doch alles Uebrige, auch die Vegetation mit der vorliegenden; er hat ſie aber auch nicht viel größer, doch gleichfalls etwas mehr länglich gezeichnet. Den Namen Haſel wählte er und trug ihn, um Verwirrung zu vermeiden, nicht ins Franzöſiſche, noisette (von der Haſelnußfarbe der Frucht abgeleitet) über, weil er ſie für die Haſelbirne der deutſchen Pomologen hält, namentlich für die von Lucas S. 186 beſchriebene. Doch beſchreibt Luc. ſeine Frucht als länglich, im October reifend, 4 Wochen dauernd, in der Farbe dem ſpäter reifenden Trocknen Martin ähnlich, zum Rohgenuß beſſer als dieſer, und ſie iſt hiernach von der vorliegenden verſchieden. Lucas Haſelbirne dürfte wohl eher die im Handb. I, S. 251 von Schmidt beſchriebene Große Rietbirne mit den Synon. Haſelbirne, Angobert ſein. Der Angobert aber gibt Krünitz den Beinamen Haſſelbirne hinzu.

Geſtalt: veränderlich, wie aus Prevoſt's Schilderung hervorgeht. Nach den von mir gebauten Früchten kann ich ſie eirund, nach dem Stiele zu oft ſtark abgeſtumpft kegelförmig nennen. Die Frucht iſt mittelgroß, 2—2¼" breit und ebenſo hoch, oder etwas höher; oft iſt ſie aber in der Abrundung ungleich.

Kelch: klein, kurzblättrig, hornartig, offen, in ſeichter ſchüſſelförmiger Einſenkung.

Stiel: lang und ſtark, oben auf, meiſt ſchief neben einer Beule.

Schale: etwas rauh, gelbgrün mit auffälligen und zahlreichen bräunlichen Punkten und hierdurch braungefleckt, faſt wie die Deutſche Auguſtbirne, der ſie auch in der Geſtalt ähnlich, gegen ſie jedoch mehr eirund iſt. Um Kelch und Stiel häufen ſich die Punkte und gehen in zuſammenhängenden gelbbraunen Roſt über.

Fleiſch: gelblichweiß, halbfein, ziemlich ſaftreich, halbſchmelzend oder rauſchend, zuckerſüß, von gewürzhaftem Bergamottgeſchmack, ohne alle Herbigkeit.

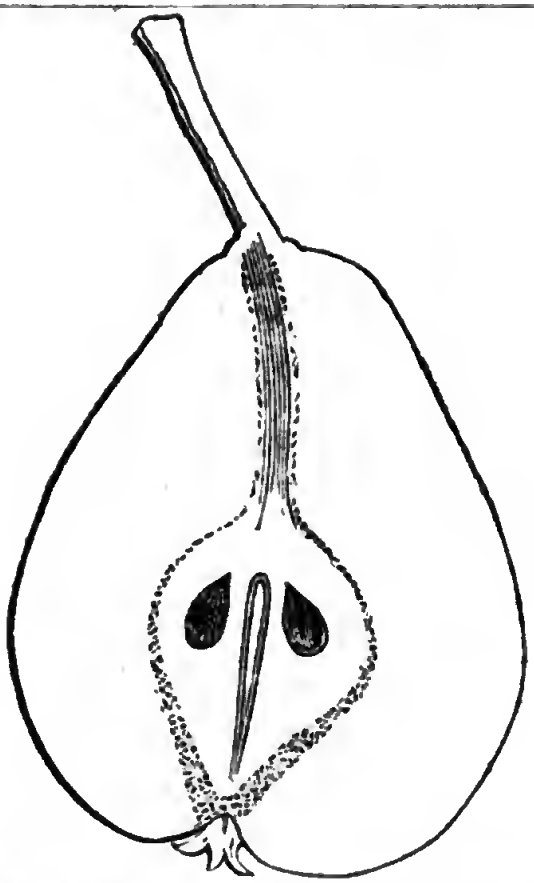
Kernhaus: mit etwas, aber feinen Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern klein, Kerne ſchmal und länglich, mit einem kleinen Höcker, weißlich oder gelbbraun.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte 1859 gegen den 24. Aug., in kühleren Sommern mag die Reife alſo erſt Anf. Sept. eintreten. Ein ſchnelleres Teigwerden als an anderen Sommerbirnen habe ich nicht bemerkt, doch wird es gut ſein, ſie am Baume nicht ganz ausreifen zu laſſen.

Eigenſchaften des Baumes: Decaisne bezeichnet ihn als fruchtbar, aber wenig ſtarkwüchſig und meine Probezweige verhalten ſich auch ſo. Nach Prevoſt will er leichten Boden, wenn die Früchte nicht mittelmäßig und unſchmackhaft ſein ſollen. — Blätter elliptiſch, 1½" breit, 2½" lang, öfters lanzettförmig, einzelne größere auch eirund und oval, glatt, ganzrandig, ſteif und lederartig, lichtgrün, nicht ſtark glänzend. — Blüthenknoſpen groß, länglich kegelförmig, ziemlich ſpitz, ſchwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben violettbraun, ſchmutzig gelb punktirt.

J.

No. 276. **Schmalzbirne von Breſt.** Diel II, 2. 1.; Luc. I, 2. 1.; Jahn III, 1.



Schmalzbirne von Breſt. (Diel, Duhamel). * ††. Anf. Sept. 2 Wochen.

Heimath und Vorkommen: War ſchon Merlet und Quintinye wie allen ſpäteren Schriftſtellern bekannt und verdient auch wegen Schönheit und Güte und wegen der reichen Tragbarkeit des Baumes in jedem Garten eine Stelle. — Ich erhielt ſie von Liegel.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, Nr. XLIII, tab. XVII. Inconnu-Chenau, Fondante de Brest; er hat ſie, ſeiner Beſchreibung nicht ganz entſprechend, ziemlich rundlich, kurzkegelförmig zugeſpitzt, ebenſo hoch wie breit gezeichnet. Kraft in Pom. austr. I. S. 44 tab. 96, Die Schmelzende Saftbirne von Breſt. Faſt ganz wie Duhamel. — Mayer in Pom. Franc. S. 290 Nr. 120, tab. LXXXIX. möchte mit Quintinye, (welcher Inconnu du Cheneau ſchreibt, was nach Mayer Unbekannte Kanalbirn, holländ. Kaneel-Peer bedeutet) die Cheneau von der 14 Tage früher reifenden Fondante de Brest, Breſter ſchmelzenden Birne unterſcheiden. Er hat Letztere auch etwas anders, ſo wie ich oben, die Cheneau dagegen mehr rundlich und mittelbauchig, wie Duhamel gezeichnet. — Diel I, S. 183, nannte ſie Schmalzbirne von Breſt und lieferte zuerſt eine genauere Beſchreibung. — Knoop tab. III. hat ſie ziemlich unkenntlich und wie Diel meint, wahrſcheinlich die Franzöſiſche Zimmtbirne, Kaneel-Peer, damit verwechſelt. — Auch Zinks Frucht, tab. VI, fand bei Diel, wahrſcheinlich wegen der auf Oct. angegebenen Reife, Anſtoß. — Sickler hat ſie ſehr groß und lang, birnförmig kegelförmig abgebildet, T. O.-G. XIV. S. 348 Taf. 17, und Diel hält auch dieſe nicht für die Frucht Duhamels, doch iſt ſie vielleicht am Spaliere erzogen und es kann die Form überhaupt wechſeln, wie ich ſie ſelbſt nach

obiger Zeichnung einigermaßen anders erzog, als Duhamel sie abbildete, und Diel selbst sie etwas abweichend von dieser Abbildung beschrieben hat. Sickler gibt ihr für seine Gegend den Namen Schlunzenbirne hinzu und sie hat überhaupt noch die Synon. Fondante ou Beauté hative (Merlet), Cassante de Brest (Cat. Londin. und Tougard), Brester Schmalzbirne, Saftbirne von Brest, Schmelzende Brester Birne, Persische Birne, Spröde oder Saftige Brester Birne. Vergl. noch Dittrich I, S. 541, Christs Hdwb. S. 160, Oberdieck S. 409, Dochnahl S. 44.

Gestalt: Diel schildert sie als etwas kreiselförmig, der Bauch sitze stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich schön abrunde, während sie nach dem Stiele zu mit stumpfkegelförmiger Spitze endige; vom Hochstamme sei sie 2″ breit und 2½″ lang. Es wird dies meiner Zeichnung ziemlich entsprechen. *

Kelch: offen, spitz- und braunblättrig, sitzt etwas eingesenkt mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, bis 1½″ lang, grünbraun, nach der Birne zu fleischig, oder in Höckern und hierdurch bisweilen schief stehend.

Schale: gelblichgrün, doch ist fast die Hälfte der Frucht schön blutroth, fast granatroth verwaschen, oder marmorirt. Am Baume sieht die Birne sehr hübsch leuchtendroth aus. In dem Roth gewahrt man viele starke, etwas fühlbare graue und auf der Schattenseite grünliche Punkte und hie und da auch verlorenen Rost.

Fleisch: weiß, körnig, saftvoll, nicht schmelzend (auch nach Tougard), sondern rauschend, doch von sehr süßem angenehmen schwach müskirten Geschmack. (Diel bezeichnet ihn als zuckerartigen rosenhaften Geschmack.)

Kernhaus: nur mit wenigen und feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vielen vollkommenen braunen Kernen.

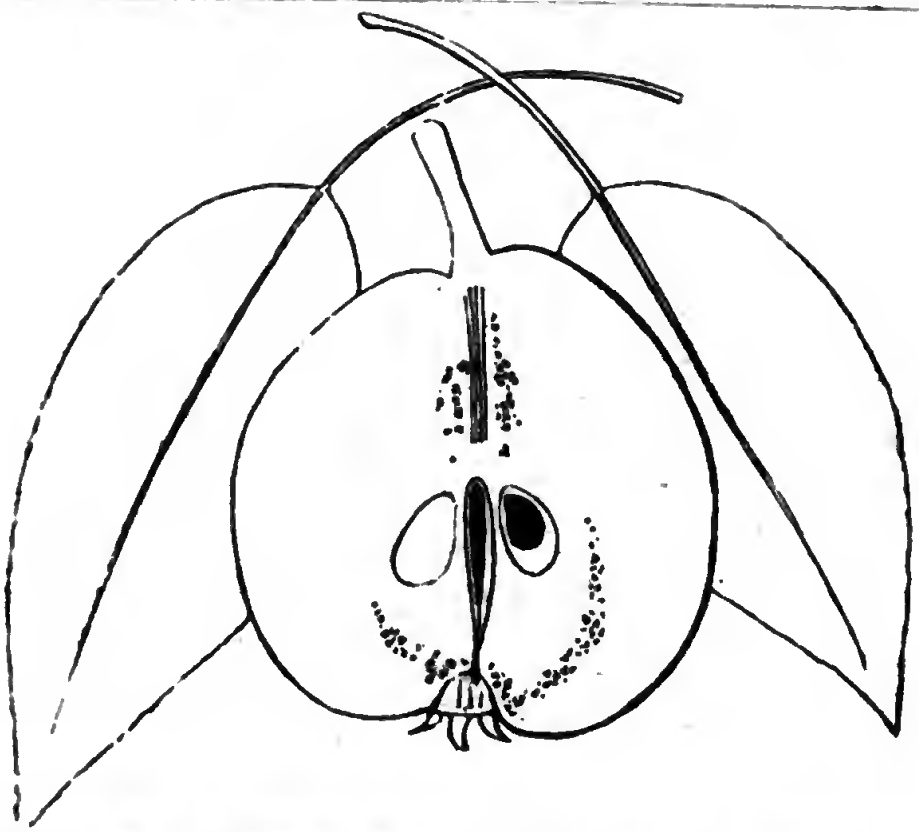
Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt nach Diel im halben Aug., in Meiningen trat sie 1859 Anf. Sept. ein; die Birne kann also in weniger warmen Sommern etwas später zeitigen. — Die Frucht hält sich, nicht zu sehr ausgereift, einige Wochen, ist zu allen Zwecken brauchbar und findet auf den Märkten wegen ihrer schönen Farbe sicher Beifall.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, gedeiht auf Quitte, und seine Fruchtbarkeit wird von Allen gelobt, doch verlange derselbe, damit die Früchte auf Hochstamm nicht steinig würden, guten warmen Boden. — Die Blätter sind ziemlich groß, 3½″ lang, 2″ breit, länglich oval, oft auch eirund mit oft langauslaufender halbspiralförmig gedrehter Spitze, meist etwas wollig, deshalb trüb dunkelgrün, mehrentheils ganzrandig, am Rande wellenförmig. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, braun. — Sommerzweige graubraun, auf der Sonnenseite trüb rothbraun, mit weißlichen Punkten. ** J.

* Ganz von der Form meiner Frucht, nur um ¼ größer, war die Fondante de Brest in dem französischen Sortimente aus Angers bei der Ausstellung in Berlin. Doch hatte sie etwas wenig Röthe, war erst Mitte Oct. reif und hege ich deshalb hinsichtlich der Richtigkeit einige Zweifel, wenn der Geschmack auch ziemlich traf.

** Bei obiger und einzelnen noch folgenden Früchten mußten schon früher angefertigte Holzschnitte benutzt werden, auf welchen die Blattform nicht nachgeholt werden konnte.

No. 277. Kreiſelförmige Dechantsbirne. Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 (2) b; Jahn II, 1.



Kreiſelförmige Dechantsbirne. Diel (van Mons). * †. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Iſt erzogen von Hrn. van Mons, in deſſen Cataloge ſie ſich Ser. II, Nr. 1182 als Doyenné Pommier findet, unter welchem Namen ſie an v. Mons kam. Iſt noch wenig verbreitet, auch hat ſie wohl nur für Süddeutſchland Werth und nördlicher nicht anders als auf Zwergen, wo ſie die von Diel angegebene Größe erlangt. Entbehrlich bleibt ſie wohl immer und ihr Beſtes iſt ihre große Tragbarkeit, weshalb ſie ſich auch wohl in belgiſchen Catalogen nicht mehr findet.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. I, S. 166 unter obigem Namen, da die Benennung des Herrn van Mons nicht angemeſſen zu überſetzen war. Dittr. I, p. 596. v. Rehrenthal gibt Taf. 58 Abbildung, doch nach falſcher Frucht. Von Hrn. Obergerichtsdirektor Bödiker in Meppen erhielt ich obige auch als Goemanns Butterbirne; ziemlich paßt die Diel'ſche Beſchreibung der letzteren, indeß fand vielleicht Reiſerverwechslung ſtatt.

Geſtalt: nach Diel vollkommen kreiſelförmig, bei mir hatte ſie meiſtens die Geſtalt der obigen Figur, die nach Frucht von ſehr vollſitzender lauter eben ſo geformte Früchte tragender Pyramide in Herrnhauſen entnommen iſt, mithin wenigſtens dickbauchig kreiſelförmig, und

nur einzelne waren bei mir am Stiele weniger abgeſtumpft und gaben mehr die Kreiſelform. Auf Hochſtämmen hatte ich ſie nur einmal von obiger Größe, ſechsmal merklich kleiner. Der Bauch ſitzt auch nach Diel ziemlich in der Mitte und rundet die Frucht um den Kelch ſich ſo, daß ſie auch nach Diel noch gut aufſteht. Nach dem Stiele macht ſie nach Diel eine ſchnelle Einbiegung und endet mit kurzer, ſtarker Kreiſelſpitze, wogegen ich wenig Einbiegungen nach dem Stiele und meiſtens dicke, ziemlich abgeſtumpfte Spitze fand. Vollkommene Früchte 2″ breit und hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartſchalig, weit offen, ſitzt der Frucht gleich, oder in ganz flacher ebener Einſenkung. Auch der Bauch der Frucht iſt ſchön gerundet.

Stiel: ſtark, oft wie fleiſchig, ½″ lang oder kürzer, ſitzt wie eingeſteckt, mit einigen kleinen Beulen umgeben.

Schale: fein rauh, in der Zeitigung hellgelb, wovon gewöhnlich nur wenig und nichts rein zu ſehen iſt, da zimmtfarbiger Roſt theils zerſprengt, an der Sonnenſeite aber und um die Kelchwölbung mehr als Ueberzug die ganze Frucht überläuft. Stark beſonnte haben in dem Roſt einen leichten Anflug von blutartiger Röthe. Punkte fein und durch den Roſt meiſt maskirt.

Das Fleiſch riecht ſtark muscatellerartig, iſt weiß, fein, ſteinfrei, nicht ſehr ſaftvoll, nach Diel markicht ſchmelzend, ſich im Munde ganz auflöſend, von recht angenehmem zimmtartigen Zuckergeſchmack, welchen Diel mit dem der Grünen Hoyerswerder vergleicht, bei der das müskirte Gewürz aber weit ſtärker hervortritt. Ich fand das Fleiſch halbſchmelzend und den Geſchmack faſt weinartig mit ſchwach zimmtartigem Gewürze.

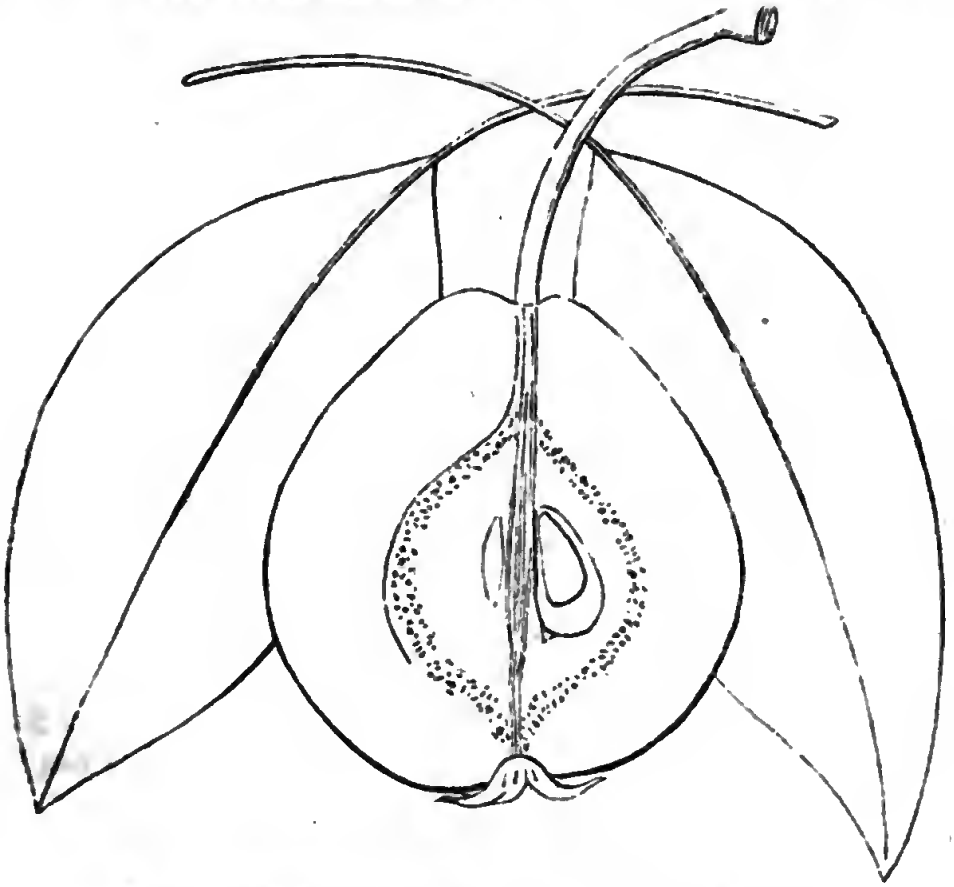
Kernhaus: klein, die engen Kammern enthalten viele längliche, ſpitze, ſchwarze und braune Kerne. Kelchröhre geht breit und gerundet ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Reift im September. Pflückezeit in gewöhnlichen Jahren iſt 10. Sept., in warmen Jahren ſchon Ende Aug. oder Anf. Sept. Hält ſich etwa 14 Tage. Für die Tafel angenehm, wird aber wohl zum Welken und andern Haushaltszwecken recht brauchbar ſein und ſagt Diel von ihr im Cataloge, daß ſie nur ausgeſuchte Frucht für den Landmann ſei, was in Süddeutſchland richtig ſein wird.

Der Baum wächſt ſtark, macht nach Diel eine holzreiche Krone, die ſich bald überall mit kurzem Quirlholze bedeckt und liefert bald und reichliche Erndten. Auf Quitte kümmert er nach Diel. In ſeiner Belaubung ſcheint er Abſtammung von der Grauen Herbſtbutterbirne zu verrathen. — Sommertriebe wenig ſtuſſig, lederfarbig gelb, mit zahlreichen doch feinen und nicht in die Augen fallenden Punkten beſetzt, die nach unten am Zweige etwas ſtärker und mattgelb ſind. — Blatt klein, mit den Rändern etwas aufwärts gebogen, glänzend, eiförmig oder langeiförmig, nur gerändelt, oder nur ganz fein und ſpitz gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meiſtens. Blatt der Fruchtaugen lang und ſpitz eiförmig, doch am Stiele mehr abgerundet, als auf obigem Holzſchnitte, ebenſo klein, etwas merklicher, doch auch nur unregelmäßig und ſtumpf gezahnt. Augen ſtark, koniſch, braun, etwas abſtehend.

Oberdieck.

No. 278. **Gelbe Sommer-Butterbirn.** Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 a.; Jahn VI, 1.



Gelbe Sommer-Butterbirn. Diel. Faß**. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute, mit der Runden Mundnetzbirn viele Aehnlichkeit habende Frucht als Goud Peer (Goldbirn) aus der Baumschule von Moerbeck zu Harlem, sowie von Vikarius Lax als Beurré blanc d'été, und bemerkt, daß er die Sorte länger für Knoops Goldbirn gehalten habe, jedoch wegen weit mehr Güte der obigen Frucht, die selbst in dem naßkalten Jahre 1816 köstlich geworden sei, diese Ansicht aufgegeben habe; die wahre Knoops Goldbirn beschreibt er VIII, p. 156. Da auch die Runde Mundnetzbirn Beurré blanc d'été heißt, nannte er obige Beurré jaune d'été. Mein Reis erhielt ich von Diel und zeigte sich die Sorte sowohl in Rienburg als bei Amtsrentmeister Woltmann in Zeven, der mir 1860 Früchte sandte, werthvoll und tragbar.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, p. 186 unter obigem Namen; Dittrich I. p. 568.

Gestalt: ziemlich bergamottförmig, bei Diel 2¼" breit und meistens eben so hoch; meine Früchte blieben um ¼" kleiner. Der Bauch sitzt etwas

mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich platt abrundet. Nach dem Stiele macht ſie keine Einbiegung und endigt gewöhnlich mit einer kleinen, etwas abgeſtumpften Spitze.

Kelch: offen, lang und fein geſpitzt, oft verſtümmelt, liegt ſternförmig auf und ſitzt in ſeichter Vertiefung, in der ſich einige flache Erhabenheiten finden, die ſich ſelten merklich über die Frucht verbreiten.

Stiel: holzig, ſtark, bei Diel ¾—1″ lang, bei mir und in Zeven 1½″ und gebogen, ſitzt auf der kleinen Spitze wie eingeſteckt, mit einigen Fleiſchfalten umgeben.

Schale: fein, nicht fettig, vor der Reife hellgrün, in voller Reife ſchön citronengelb ohne Spur von Röthe. Punkte zahlreich, ſehr fein, ganz fein grün umringelt. Dazu geſellt ſich nach Diel nicht ſelten in manchen Jahren ein beſonders um die Kelchwölbung verbreiteter rauh anzufühlender Roſt, der bei mir und in Zeven nur an einzelnen Früchten ſtellenweiſe nicht rauhe Ueberzüge macht. Geruch fehlt.

Das Fleiſch iſt weiß, überfließend von Saft, ſchmelzend, nach Diel um das Kernhaus gar nicht ſteinig, wo ſich in Zeven doch eine Umgebung feiner Körnchen zeigte, von ſehr angenehmem, gewürzhaften Zuckergeſchmack. In Norddeutſchland gehört die Frucht nicht ganz zu den beſten Früchten für die Tafel.

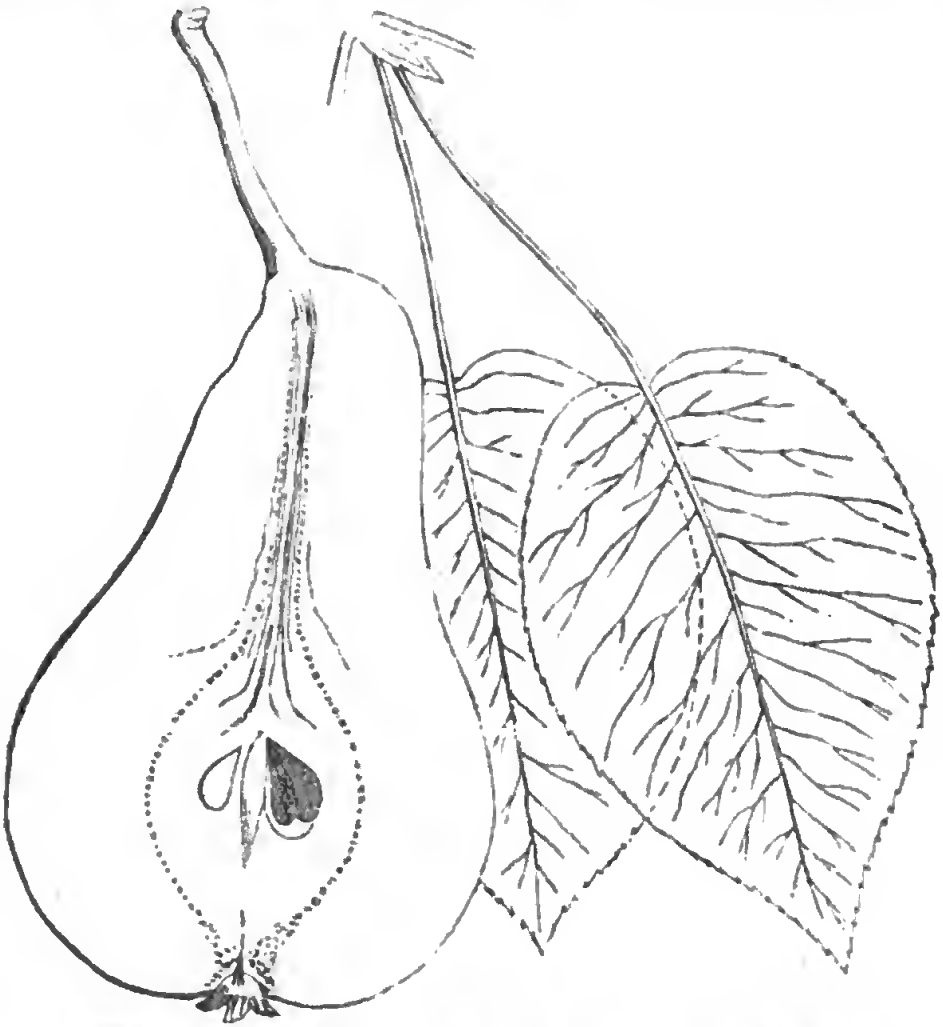
Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen. Die engen Kammern enthalten ziemlich viele, ſehr lange ſpitze, nach Diel vollkommene, bei mir und in Zeven unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anf. Sept., oft ſchon Ende Aug. Muß 8—10 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden, und hält ſich dann 3 Wochen. Iſt hauptſächlich Tafelfrucht.

Der Baum wächſt lebhaft, hat in ſeiner Belaubung und Form viel Aehnlichkeit mit der Weißen Herbſt-Butterbirne und iſt nach Diel bald und ſehr fruchtbar, was ſich auch hier beſtätigte. Sommertriebe ziemlich lang, faſt ſchlank, ohne Wolle und Silberhäutchen, ledergelb, an der Schattenſeite olivengrün, ziemlich zahlreich und noch deutlich, doch aber nicht ins Auge fallend punktirt. Das Blatt iſt klein, elliptiſch, oft faſt lanzettlich, flach ausgebreitet, dünn, ſchön grün und glänzend, am Rande ungezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen oft. Das Blatt der Fruchtaugen iſt lanzettlich und gleichfalls ungezahnt. Augen ſtark, ziemlich koniſch und ſpitz, etwas nach oben oft ſtark abſtehend. Augenträger wenig oder gar nicht gerippt.

Oberdieck.

No. 279. **König von Rom.** Diel II, 3. 1 (2); Luc. I (III), 2a.; Jahn II, 1 (2).



König von Rom. Liegel (Bivort, Duquesne) * †. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Der Abbé Duquesne, welchem wir mehrere gute Früchte, besonders die vortreffliche Marie Luise verdanken, fand sie 1810 im Hennegau und benannte sie nach dem damaligen kaiserlichen Prinzen von Frankreich.

Literatur und Synonyme: Liegel, der sie von Diel abstammend, vom Baron Mascon in Grätz erhielt, beschrieb sie in seinen 1851 erschienenen N.O. II, S. 87. — Ziemlich mit dieser Liegel'schen Beschreibung stimmend hat sie Bivort 1858 in den Annal. der Pomol. Bd. VI, S. 51 als Roi de Rome abgebildet und beschrieben. Nur gibt er ihr an der Sonnenseite starke Röthe hinzu, sagt aber nichts über die Reifzeit; ihre Form bezeichnet er als birnförmig pyramidal, ähnlich der der St. Lezin. Sie lasse bisweilen hinsichtlich ihrer Güte zu wünschen übrig, und sei darin gleich der Beurré Bosc, Double Philippe, Poire Tuerlinks, welche zwar schon gut seien, indessen immer besonders ihrer Schönheit wegen gesucht wären. — Liron d'Airol. Descript. II, S. 42, Tab. 25, Fig. 3 gibt die Gestalt ganz wie Bivort und auch ebenso groß, 3½" breit und 5¼" hoch, wogegen meine Frucht freilich sehr zurück steht. Die Reifzeit gibt Liron auf Nov. an. — Ebenso

der Bericht der Societ. van Mons in Brüſſel von 1857, in welchem die Birne, obgleich ſie nicht ganz erſten Ranges ſei, doch als eine herrliche Deſſertfrucht zur Anpflanzung empfohlen wird. — Dittrich hatte ſie bereits ſchon 1839, zählt ſie aber nur dem Namen nach (Bd. I, S. 782 als unclaſſificirte Sorte) mit dem Zuſatze „ſehr gut“ auf. — Uebrigens geht noch eine andere bergamott- oder kreiſelförmige Frucht als Roi de Rome, die auch Hr. Lieut. Donauer beſitzt und Oberdieck, wie er mir ſchreibt, von Burchardt früher ebenſo gehabt hat und durch welche er zu den in ſ. Anl. S. 363 angegebenen Vergleichungen mit Bonchretien fondante und Mönchsbirn veranlaßt wurde, die demnach unrichtig iſt. Auch wird Napoleons Butterbirne nach Dochnahl S. 105 hie und da Roi de Rome genannt. — Baltet mag ſich in ſeiner Behauptung irren, daß die in den Annal. de Pom. enthaltene Roi de Rome = De Curé ſei (Monatsſchr. V, S. 297), denn letztere iſt anders, größer, mehr grün, weniger beroſtet, auch ſpäter, und der Baum, wenigſtens meiner Comice de Toulon, die mit Du Curé identiſch ſein ſoll, hat eine ganz andere ungleich kräftigere Vegetation.

Geſtalt: Liegel bezeichnet ſie als langkegelförmig, nach der doch meiſt, wenn auch nur auf einer Seite vorkommenden Einbiegung wird man ſie am beſten langbirnförmig nennen, 3″ lang, 2″ breit. So groß als die Frucht in den Annalen abgebildet iſt, mag ſie nur am Spaliere bei uns werden.

Kelch: kurzblättrig, weit offen, ſteht oft flach, oft auch vertieft in geräumiger ſchüſſelförmiger Einſenkung.

Stiel: dünn, bis 1½″ lang, braun beroſtet, ſteht oben auf der Spitze der Frucht gewöhnlich neben einem Fleiſchwulſte und durch dieſen ſchiefgedrückt.

Schale: hellgrün, ſpäter weißgelb, jedoch meiſt gänzlich mit dichtem zimmtfarbigen Roſte überzogen, ſo daß man die Grundfarbe nur noch auf der Schattenſeite bemerken kann. Auch hatten meine Früchte wenigſtens etwas matte bräunliche Röthe auf der Sonnenſeite, wovon Liegel nichts erwähnt, die jedoch Bivort als ſtark orangeroth hervorhebt und in welcher dann hellgraue Punkte bemerklich ſeien.

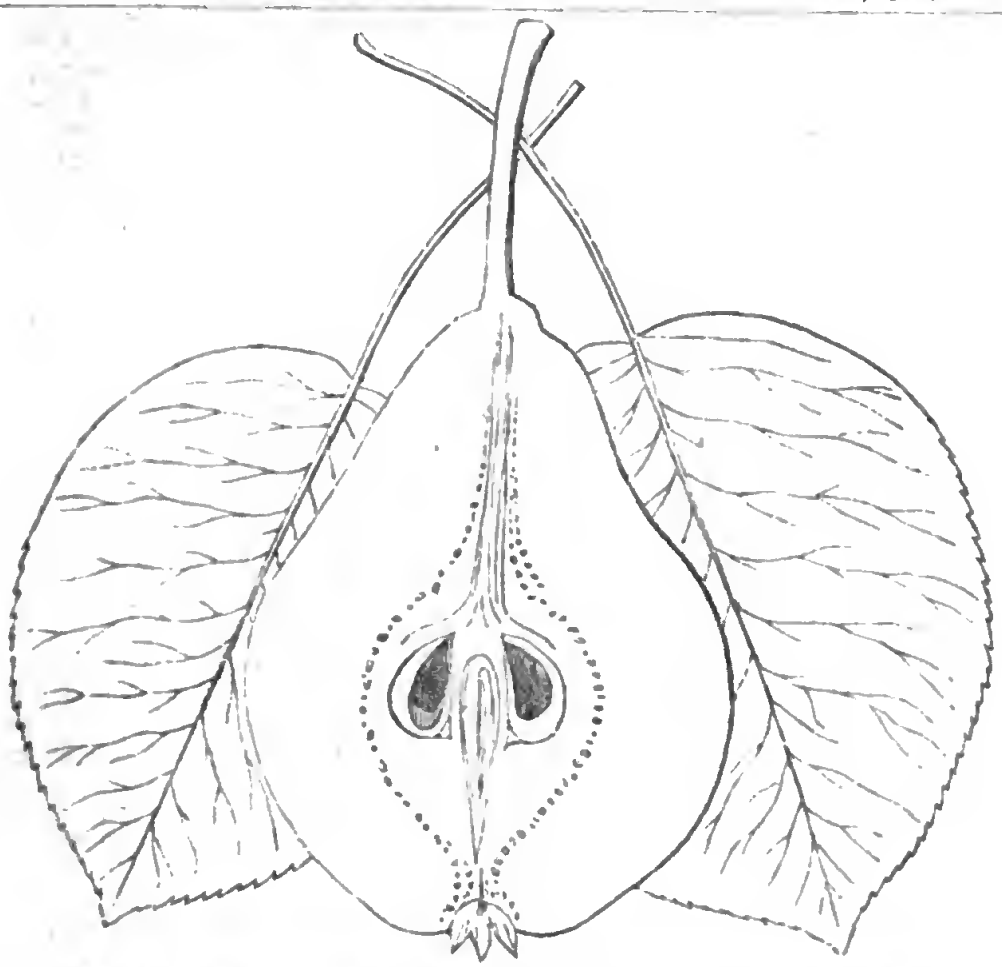
Fleiſch: gelblich weiß, fein, ſaftig, halbſchmelzend oder rauſchend von recht gutem, durch ſehr feine Säure und zimmtartiges Gewürz erhabenem Zuckergeſchmack, den auch Liegel als vortrefflich bezeichnet.

Kernhaus: nur mit ſehr wenigen und feinen Körnchen umgeben, hohlachſig, Fächer klein, mit meiſt vollkommnen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte bei mir, wie bei Dr. Liegel im erſten Drittel des September, hält ſich jedoch bei kühler Aufbewahrung wohl gegen 4 Wochen und wird dann teig. Nur im kühlen Jahre 1860 reifte ſie im October, und ſo dürfte wohl die obige Angabe der Reife auf November für das dortige wärmere Klima zu ſpät ſein. Iſt immer eine recht gute und ſchöne Tafelfrucht, wenn auch nur vom II. Range.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt auch bei mir wie bei Liegel ſchwach, ſelbſt auf Wildling, iſt aber geſund und faſt jährlich ſtrotzend tragbar; er gedeiht nicht auf Quitte, worauf Comice de Toulon gut wächſt. — Blätter eirund, meiſt herzförmig, öfters auch oval und elliptiſch, mittelgroß, faſt klein, 2″ breit, mit der meiſt auslaufenden Spitze 2½″ lang, glatt, nur die jüngeren unterhalb etwas wollig, feingeſägt, die kleineren zum Theil ganzrandig, ſchwachſchiffförmig, ſonſt flach, in gerader Richtung mit den dünnen, aber ſteifen Stielen aufrechtſtehend, dunkelgrün, mäßig glänzend. — Blüthenknoſpen länglich kegelförmig, faſt ſtechendſpitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichbraun, an der Sonnenſeite ſtark rothbraun mit vielen und ſtarken gelbbräunlichen Punkten. J.

No. 280. **Große ſchöne Jungfernbirne.** Diel II, 3. 1.; Luc. I, 2 b.; Jahn II, 1.



Große ſchöne Jungfernbirne. Diel. *†. Sept. bisw. Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Der Name Jungfernbirn iſt alt und wird verſchiedenen Birnen beigelegt. Diel erhielt die vorliegende, die zur Familie der Zuckerbirnen gehört, aus Coblenz, fand ſie aber auch ſchon angepflanzt in Ems. — Meine Birne des Namens ſtammt von Dr. Liegel und trifft ganz gut mit Diels Beſchreibung, nur wurde die Frucht hier auf Hochſtamm zeither ſelbſt bei geſundem kräftigen Wuchſe des Baumes nicht größer, als oben; ſie blieb aber bei Oberdieck ebenſo klein.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 111. Die Große ſchöne Jungfernbirne. La Belle Demoiselle. Er macht darauf aufmerkſam, daß ſie weder mit Quintinyes Poire de Vigne mit dem Beinamen Demoiselle, noch mit Zinks Poire de Demoiselle (tab. III, Nr. 32), auch nicht mit der Jungfernbirne des T. O.-G., IV, S. 116 Taf. 8 trifft, und ebenſowenig mit des Cordus 2 Jungfernbirnen. — Am ähnlichſten ſei ſie Mayers Gros Certeau d'été, Großer Sommer-Honigbirne (Pomon. franc. III. S. 299 Nr. 127) und es hat dieſe auch die Form und ziemlich die Farbe meiner Frucht, doch iſt ſie ungleich größer, 2½" breit, 3½"

hoch, wahrſcheinlich wird ſie ſo am Spaliere. — Tougard und Liron haben nur eine im Oct. und Nov. reifende Certeau d'automne aber keine Poire Demoiselle. — Dagegen hat Decaisne III, (Lief. 28) eine Gros Certeau d'été, mit den Syn. Colorée d'aout, Rouge de Vierge (ſo nennt Dittrich die von ihm Bd. III, S. 208 beſchriebene Rothe Jungfernbirne), Belle de Bruxelles (partim), Certeau d'été, Emanuel (partim), Courte d'Ersol, der Frucht Mayers ganz ähnlich abgebildet. Mit Bezug auf Ch. Eſtienne (1554) und Merlet (1675) beſchreibt er ſie als mittelgroß, länglich, birnförmig oder flaſchenförmig, glatt, gelb und roth, Fleiſch halbbrüchig, ſüß, wenig parfümirt, mittelgut, im Auguſt zu reifen anfangend. Doch hat er ſie ſehr bunt, ſtärker gelb und mehr geröthet, als die Frucht bei uns wird, gezeichnet. Da aber die Vegetation ſtimmt, ſo dürfte es doch dieſelbe ſein. — Vergl. noch Dittr. I, S. 556, Oberd. S. 358, Dochnahl S. 52. — Liegel in ſ. Anl. S. 124 nennt ſie nebenbei Glasbirne und Oberd., der ihre Fruchtbarkeit nicht loben will, hält ſie mit Sicklers Gewürzbirne, die er von der Societät zu Prag bezog, für gleich. Monatsſchr. I, S. 81.

Geſtalt: etwas bauchig birnförmig, öfters auch eiförmig, nach dem Stiele zu (mit oder ohne Einbiegung) kegelförmig, oft wenig abgeſtumpft ſpitz endigend, 2″ breit, $2^1/_2$, ſelten 3″ lang. Diel gibt ihre Größe auf Hochſtamm auf $3^3/_4$″ in der Länge und $2^1/_2$—$2^3/_4$ in der Breite an. Dieſe Größe mag ſie nur unter beſonders günſtigen Verhältniſſen bei uns erlangen.

Kelch: ziemlich groß, hartſchalig, weit offen, flach oder ſeicht eingeſenkt, mit etwas ſchwachen unregelmäßig fortlaufenden Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ſtark, grün oder braun, nach der Birne zu fleiſchig, oder in Fleiſchringeln, oft durch einen Wulſt ſeitwärts gedrückt ſtehend.

Schale: glatt, glänzend, wenn ſie abgerieben wird, von Farbe hellgelblich grün, auch ſpäter nur etwas gelblicher und nur in der Ueberreife hellgelb, hier und da an der Sonnenſeite ſchwach geröthet, in röthlichen oder geldbraunen Punkten beſtehend, auch ſonſt mit vielen charakteriſtiſchen hellbraunen feinen und ſtärkeren Punkten, die in dem helleren Grün größer ſind und als dunkelgrüne Tüpfchen erſcheinen. Auch hat die Frucht um den Kelch herum meiſt einen Anflug von Roſt und hie und da Roſtfiguren auf der übrigen Schale.

Fleiſch: weiß, ziemlich fein, ſaftvoll, rauſchend, doch auflöslich, von erquickendem feinen, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack, den Diel als weinſäuerl. Muskatellergeſchmack, ähnlich dem der Sommer-Eierbirne ſchildert.

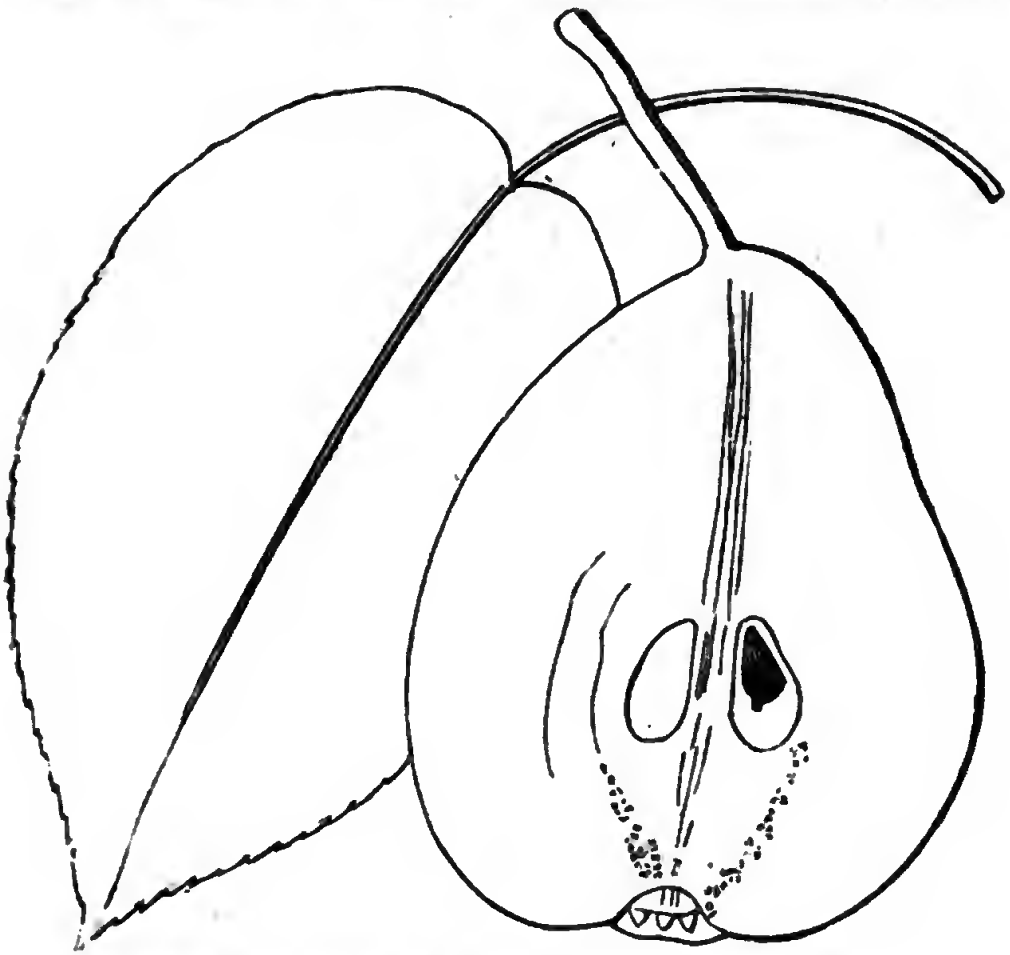
Kernhaus: hat etwas ſtarke Körnchen im Umkreiſe, ſchwach hohlachſig, Kammern ziemlich groß, muſchelförmig, Kerne klein, länglich, ſchwarz, oft unvollkommen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in guten Sommern zu Ende des Auguſt, ſonſt Anf. bis Mitte Sept., und muß gebrochen werden, ehe ſie gelblichgrün wird. Sie hält ſich dann wohl 14 Tage und kann als Tafelfrucht und zu allen häuslichen Zwecken verwendet werden.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wird groß und ſtark, macht feines hängendes Holz, belaubt ſich ſchön und liefert auch hier ergiebige Erndten, trägt büſchelweiſe. — Die Blätter ſind, wie ſie Diel beſchreibt, am Sommerzweige etwas länglich herzförmig, (d. h. eirund, am Stiele herzförmig), ziemlich lang und ſcharf zugeſpitzt, am Fruchtholze ſind ſie ebenſo geformt, doch ſind auch viele rundlich und kurz zugeſpitzt und mehrere oval, $1^3/_4$ bis faſt 2″ breit, bis $2^1/_4$″ lang, meiſt nur nach vorne zu ſtumpf- etwas bogenförmig geſägt, ſchwach ſchiffförmig und ſichelförmig, am Rande etwas wellenförmig, oder halbſpiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknoſpen klein, kurzkegelförmig, faſt rundlich, kurz zugeſpitzt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenſeite und nach oben violettröthlich, fein gelblichweiß punktirt.

J.

No. 281. **Grüne Sommer-Butterbirne.** Diel I, 3 (2) 1.; L. I, (oft II) 2 a; J. II, 1.



Grüne Sommer-Butterbirne. Diel. * †. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Dieſe ſehr gute Frucht erhielt Diel vom Hrn. Gartendirector Lenné aus Coblenz, der ſie als Beurré vert d'été aus Cöln erhalten hatte. Weiter iſt nichts über ſie bekannt, und bemerkt Diel, daß er bei keinem Pomologen etwas ihr Aehnliches finde. Sie iſt wohl noch ſehr wenig verbreitet, verdient aber häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. II, p. 168 unter obigem Namen. Dittrich I, p. 590; v. Aehrenthal gibt Taf. 52 eine Abbildung, die nur zu breit um den Kelch iſt.

Geſtalt: meiſt ziemlich abgeſtumpft eiförmig, andere haben merklichere Einbiegungen nach dem Stiele hin, $2\frac{1}{2}$" breit, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$" hoch. Bauch merklich mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht ſie meiſtens keine Einbiegung und endigt mit einer ſtarken, kurzen, oft auch mit einer etwas

mehr verlängerten abgestumpften Kegelspitze. Einzelne Früchte liefen bei mir fast in den Stiel aus.

Kelch: kurzblättrig, nach Diel in die Höhe stehend, bei mir mehrmals fast sternförmig aufliegend, offen, sitzt in geräumiger ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande einige flache Beulen sich erheben, von denen man am Bauche wenig mehr wahrnimmt.

Stiel: stark, grün, holzig, 1¼" lang, sitzt meist wie eingesteckt, mit einigen Beulen umgeben.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, hellgrün, in der Zeitigung nur wenig gelblicher. Röthe fehlt nach Diel ganz, doch sah ich in zwei Jahren schwachen Anflug davon, oder einzelne rothe Fleckchen. Feine Rostanflüge finden sich an jeder Frucht, und waren bei mir in zwei Jahren selbst häufig, Punkte zahlreich, gleichmäßig verbreitet, theils fein, theils stärker, häufig grün umringelt.

Das Fleisch ist weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, saftvoll, schmelzend von angenehmem gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Auch v. Flotow setzt die Birne **. In meinem Boden in Nienburg, wo ich in 7 Jahren Früchte hatte, war sie etwas merklich körnig, mehrmals nur halbschmelzend, und setzte ich sie nur *, auch war in kalten Jahren das Zimmtartige im Geschmack wenig merklich.

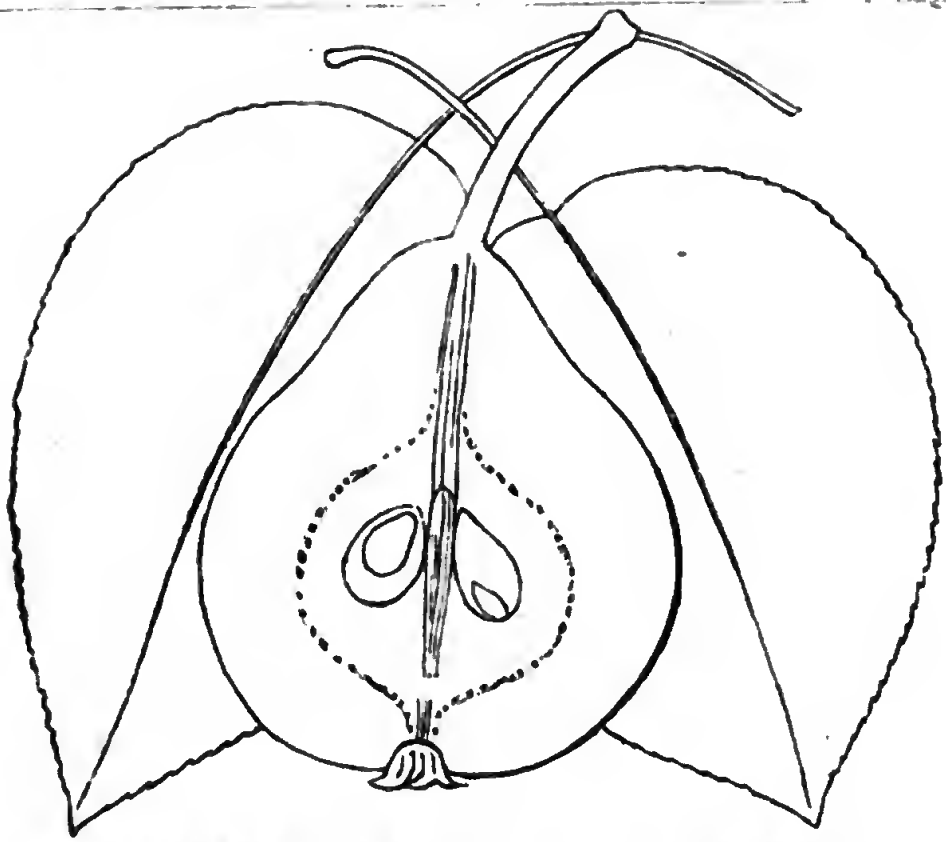
Kernhaus: geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene spitzeiförmig schwarze Kerne. Kelchröhre ziemlich flach.

Reife und Nutzung: zeitigt gewöhnlich im halben September. Pflückezeit fand ich in warmen Jahren recht schon Anf. Sept., in kälteren ⅔ bis Ende Sept. Die Früchte zeitigen nach und nach am Baume und kann man bei successivem Brechen der schon vollkommensten den Genuß 4 Wochen haben. Die Frucht ist ohne Zweifel auch im Haushalt brauchbar.

Der Baum wächst sehr lebhaft, sehr schön pyramidal und zeichnet sich durch Gesundheit in allerlei Boden und schöne reiche Belaubung aus, setzt früh viel kurzes Fruchtholz an, und wird bald und sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang und stark, nur etwas gekniet, nur an der Spitze mit etwas Wolle belegt, lederfarben, an der Sonnenseite oft etwas röthlich überlaufen und, besonders nach unten ziemlich zahlreich punktirt. — Blatt groß, fast flach ausgebreitet, meist sehr herzförmig, oft langeiförmig, dunkelgrün, sehr glänzend, nur leicht und oft kaum bemerklich gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, Blatt der Fruchtaugen recht groß herzförmig, meist lang und spitz eiförmig oft ganzrandig oder sehr undeutlich gezahnt, oft aber auch gröber und feiner gezahnt, glatt, groß. — Augen kegelförmig, spitz, nur etwas abstehend.

Oberdieck.

No. 282. **Frankenbirn.** Diel III, 2. 1.; Luc. II. 2 a.; Jahn II, 1.



Frankenbirn. Lucas (Metzger?). ††. Sept. 2—3 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare, recht häufigen Anbau verdienende, auch für den Landmann recht geeignete Haushalts- und Marktfrucht ist in Oberschwaben und der Schweiz häufig verbreitet und jedenfalls deutschen Ursprungs. Mein Reis erhielt ich vom Hrn. Geheimenrath v. Flotow und Hrn. Garteninspektor Lucas überein.

Literatur und Synonyme: Lucas beschreibt sie mit Bezug auf den Hohenheimer Catalog Nr. 170 in seinen Württemb. Kernobstsorten S. 159 und gibt als Synon. in verschiedenen Gegenden: Rothbirn, Mönchle, Frühe und Kleine Forellenbirne an. Auch Metzger wird dieselbe Birne S. 224 als Frankfurterbirne, Sommer-Frankfurter, Frankenbirne haben, obgleich er ihre Form als birnförmig, jedoch sehr wechselnd und ihre Größe auf 3½—4″ in der Länge und 2—2½″ Breite angibt.

Gestalt: nach Lucas mittelgroß, stumpfeiförmig, etwas veränderlich, nach dem Hohenh. Catal. fast birnförmig. Bei mir im trocknen Boden von Nienburg und Jeinsen baute sie sich wie oben, 2″ breit und fast ¼″ höher, oft so hoch als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und nur wenig abstumpft, so daß sie eben noch, oft auch nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie meistens sanfte Einbiegungen und kurze wenig oder gar

nicht abgeſtumpfte Spitze. Bei manchen Früchten ſitzt auch der Bauch faſt in der Mitte und nehmen dieſe nach dem Kelche ſtärker ab, als in obiger Figur.

Kelch: offen, mit ziemlich langen dürren Ausſchnitten, ſteht bald in die Höhe, bald legt er ſich mehr auf und ſitzt flach vertieft. Einige ſehr flache Beulen ziehen ſich aus der Kelchſenkung über die Frucht.

Stiel: ſtark, holzig, 1—1¼" lang, wenig gekrümmt, und nur wenig zur Seite gebogen, ſitzt bald in kleiner, durch einige feine Wülſte gebildeter Höhle, bald wie eingeſteckt.

Schale: vom Baume matt grasgrün, in der Reife hochgelb, die Sonnenſeite iſt mit einer erdartigen braunen, im Liegen freundlicher werdenden Röthe bald etwas ſtreifig, bald mehr getuſcht gezeichnet und treten die Streifen erſt nach der Schattenſeite etwas hervor; häufig verbreitet die Röthe etwas matter ſich noch über einen Theil der Schattenſeite. Bei ſtark beſchatteten bildet die Röthe ſtellenweiſe auch nur dunkelrothe Kreischen um die Punkte. Letztere ſind ſehr zahlreich und ſtark, in der Röthe meiſt weißgrau. Geruch ſchwach.

Das Fleiſch iſt mattweiß, abknackend, ziemlich ſaftreich, von gezuckertem, etwas gewürzten, ſchwach weinartigen Geſchmack.

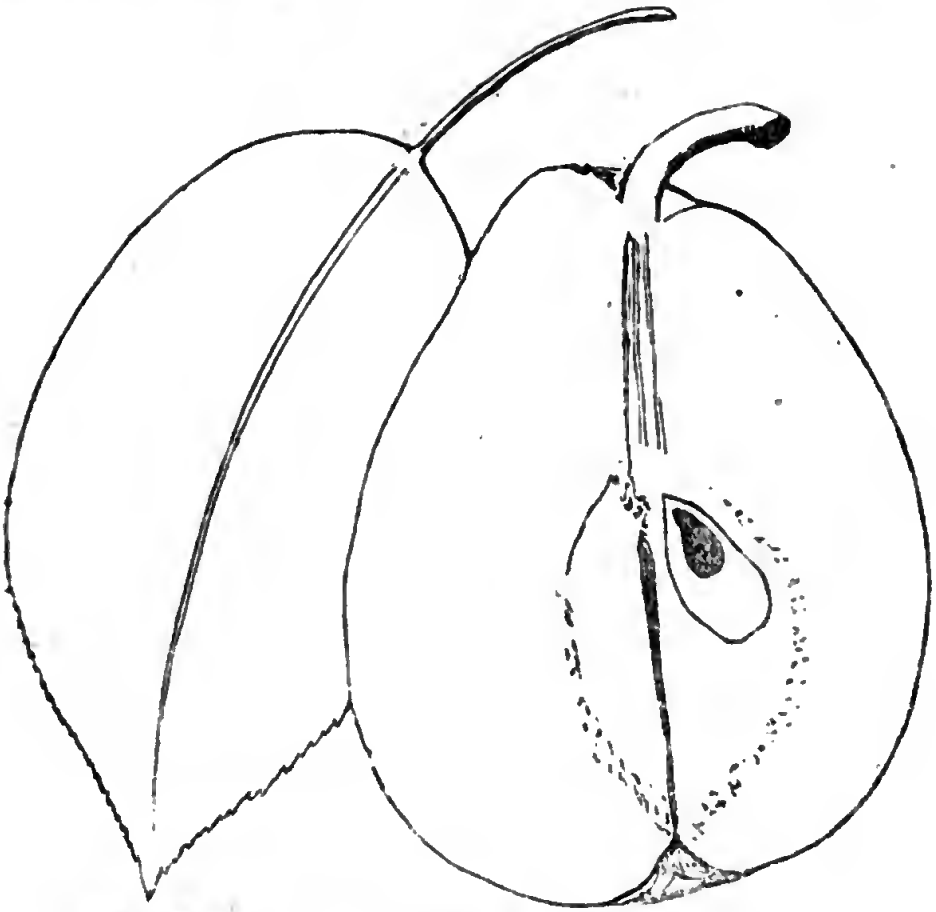
Kernhaus: hat meiſtens hohle Achſe; die mäßig weiten Kammern enthalten platte, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigte mir in kalten Jahren gegen 24. Sept., nachdem ſie Mitte Sept. gebrochen war, und hielt ſich ſehr gut bis 10. Oct. In warmen Jahren iſt ſie ſchon früh im Sept. zu brechen. Gekocht iſt ſie roth und ſehr ſchmackhaft und wird für den Landmann auch zum friſchen Genuſſe ſehr angenehm ſein.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird nach dem Hohenheimer Catal. groß, hat ſtark abſtehende Aeſte und iſt außerordentlich fruchtbar, welche große Fruchtbarkeit ſich auch bei mir beſtätigte. Sommerzweige ziemlich ſtufig, rothbraun, zahlreich und ſtark punktirt. Blatt klein, glänzend, etwas rinnenförmig, eiförmig oder lang- und ſpitzeiförmig, nur ganz fein geſägt gezahnt. Afterblätter fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen groß, faſt flach ausgebreitet, eiförmig, oft rund eiförmig, manche ſelbſt herzförmig, gleichfalls ſeicht und fein, doch regelmäßiger als auf dem Holzſchnitte oben gezahnt, faſt gerändelt. Augen bauchig, koniſch, ſpitz, abſtehend, ſitzen auf wulſtigen, ſtarken Trägern.

Oberdieck.

No. 283. **Die Käſtner.** Diel I, 3. 1; Luc. I, 1 b.; Jahn III, 1.



Die Käſtner. Diel. (van Mons). Faſt **. Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: Dieſe gute, doch nicht zu den ſchätzbarſten gehörende Tafelbirne kam von Hrn. van Mons an Diel und findet ſich in van Mons Cataloge Serie II, Nr. 140 unter dem Namen Kästner d'hiver, als von ihm erzogen. In Belgien ſcheint ſie ſich wieder verloren zu haben. Ich erhielt die Sorte ſowohl von Diel direkt, als auch aus Frauendorf als Käſtners Winterbirne; ingleichen kam ſie ebenſo von Diel nach Herrnhauſen, was ich bemerke, da ich bei mehreren Abweichungen Anfangs an Aechtheit meiner Diel'ſchen Sorte zweifelte.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. IV, S. 158 unter obigem Namen, bei dem das d'hiver mit Recht nicht berückſichtigt iſt, da ſie ſchon vor Michaelis zeitigt. Diel merkt noch an, daß van Mons ſie dem berühmten Mathematiker und Epigrammatiker Profeſſor Käſtner zu Göttingen zu Ehren benannt habe. Dittrich III, p. 139 nach Diel.

Geſtalt: nach Diel einer Pomeranzenbirne, ja oft einer Bergamotte Cadette ähnlich, 2¼ bis 2⅜″ breit und 2¼″ hoch, doch häufig

auch um ¼" niedriger. Dieſes letzte Wort iſt wahrſcheinlich Schreibfehler und ſoll: höher heißen, da ich gute Exemplare ſtets merklich höher als breit fand, und nur unvollkommene Früchte ſo breit als hoch. Größe fand ich meiſt vom Hochſtamme ſtark 2" breit und ſtark 2¼" hoch, auch die Frucht am Stiele noch ſtärker, faſt koniſch abnehmend, als in obiger nach Frucht von unbeſchnittener Pyramide in Herrnhauſen entnommener Figur. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich nach Diel etwas plattrund wölbt (bei mir mehr zurundete); nach dem Stiele macht ſie keine Einbiegung und endigt mit Bogenlinien in eine ſtark abgeſtumpfte (bei mir öfters wenig abgeſtumpfte) Spitze.

Kelch: kleinblättrig, in die Höhe ſtehend, hartſchalig, offen, ſitzt nach Diel in geräumiger, nicht tiefer, ebener Einſenkung, wobei jedoch manche Früchte wie etwas verſchoben ſeien. Ich fand in der Kelchſenkung bisher immer Falten, und auch über die Frucht flache Beulen wohl bemerkbar.

Stiel: ſtark, nach Diel fleiſchig, bei mir holzig, 1" lang, ſitzt in kleiner Grube und iſt durch einen ſich erhebenden Fleiſchwulſt meiſtens auf die Seite gedrückt.

Schale: glatt, vom Baume grünlich geld, in der Zeitigung citronengelb, wobei man nach Diel keine Röthe bemerkt, während ich hier immer eine bräunliche, im Reifen heller werdende Röthe als Anflug, mehrmals völlig rothe Backe fand. Punkte zahlreich, roſtfarben, fein, grün umringelt. Geruch nicht merklich.

Fleiſch: ſchwach gelblich weiß, etwas körnig, ſehr ſaftreich, ſchmelzend, von ſüßem, jedoch etwas fein ſcharfen gewürzhaften Muscatengeſchmack, den ich hier als ziemlich ſüßen, mit etwas einſchneidender Säure gemiſchten, erfriſchenden, ſchwach zimmtartigen Zuckergeſchmack bezeichnete.

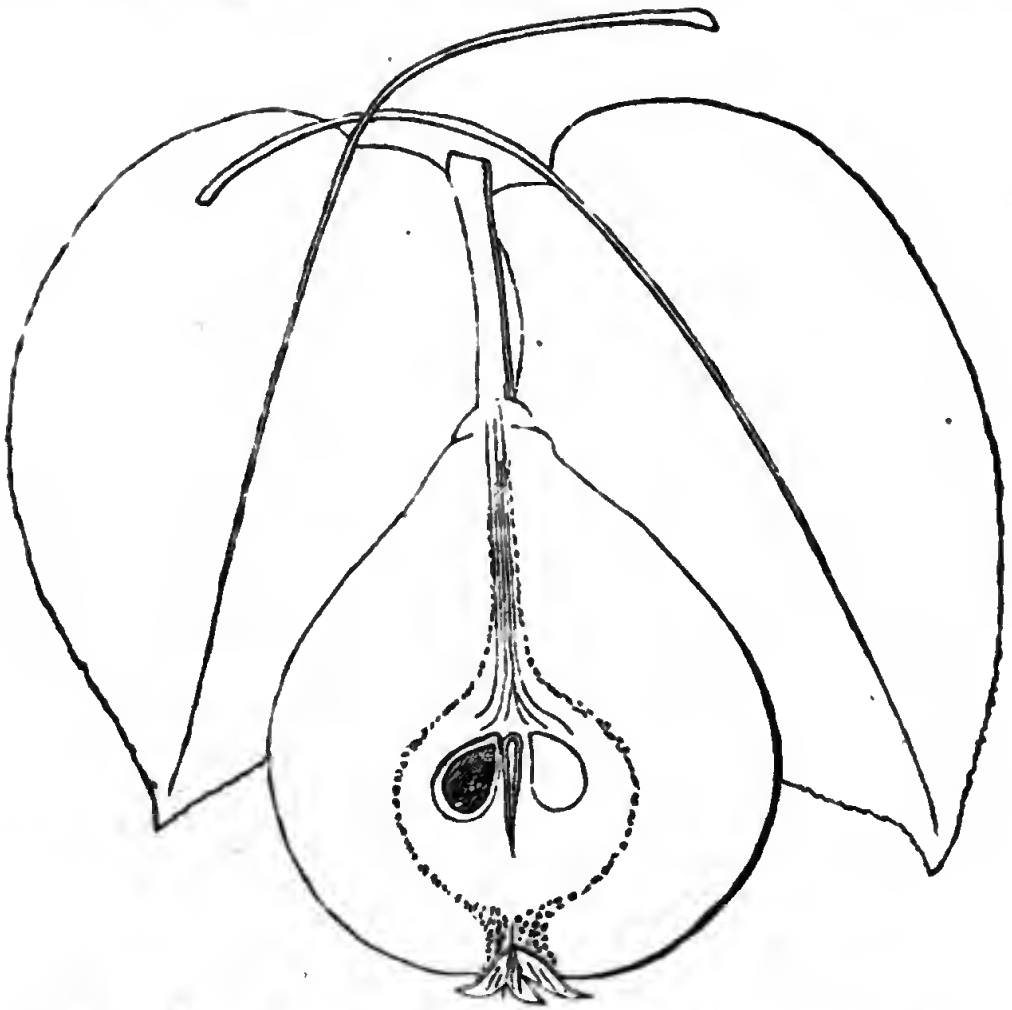
Kernhaus: hat kleine hohle Achſe, iſt ſonſt geſchloſſen, mit ſeinem Fleiſch umgeben; die geräumigen Kammern enthalten ſchwarze, meiſtens ziemlich unvollkommene Kerne. Kelchhöhle klein und kurz.

Reife und Nutzung: Wohl nur für die Tafel brauchbar. Zeitigt nach Diel Ende Sept., der ſie auch als „noch vom erſten Range" bezeichnet. Iſt auf den Pflückepunkt ziemlich kitzlich, und wenn irgend zu ſpät gebrochen bald mollig, hält ſich auch überhaupt in der Reife zu wenig lange. In warmen Jahren fand ich als rechte Pflückezeit ſchon 5. und 7. Sept., in gewöhnlichen Jahren 15. bis 17. Sept.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht pyramidal in die Luft, belaubt ſich ſchön und iſt ſehr fruchtbar. — Sommertriebe ſtark und lang, ohne Wolle, oft mit feinem zerſprengten Silberhäutchen belegt, trüb olivenartig grün, in warmen Jahren auch ziemlich bräunlich, mit vielen feinen Punkten. — Blatt klein, langeiförmig, oft auch elliptiſch, und ſo beſonders nach oben, ſchiffförmig aufwärts und mit der Spitze rückwärts gebogen, glatt, glänzend, ungezahnt oder nur ſehr fein gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen einzeln langeiförmig, meiſt (die Spitze abgerechnet) faſt oval, es iſt am Stiele mehr abgerundet, als auf obigem Holzſchnitte. — Augen ſtark, lang und ſpitz, bald abſtehend, bald ziemlich anliegend, mit der Spitze etwas eingebogen. Augenträger ziemlich vorſtehend.

Oberdieck.

No. 284. Neue Marie Louise. Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 2 a.; Jahn II, 2.



Neue Marie Louise. Dittrich (van Mons). *. Sept. 2—3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: van Mons hat sie erzogen und der Mutterbaum derselben soll sich nach Bivort auch noch in der früheren Baumschule von van Mons zu Löwen unter seinen Sämlingen aus 1821 vorfinden. Nach dessen Beschreibung scheint es indessen nur ein Baum der alten Duquesne'schen Marie Louise zu sein, die im Allg. T. Gartenmagazin von 1825 neben einem van Mons'schen Aufsatze (aus den Annal. general. des scienses physiqu. von 1819) der Frucht und dem Blatte nach sehr kenntlich dargestellt ist und worin Duquesne von v. Mons selbst als Erzieher genannt wird. Diese Duquesne'sche M. L. geht jetzt, wie Oberd. in Monatsschr. V, S. 267 et sequ. auseinandergesetzt hat, bei belgischen und französischen Pomologen allgemein als M. L. van Mons, M. L. nova oder nouvelle, M. L. Delcourt, Poire de Donkelaar, und die eigentliche nova, wie sie uns hier vorliegt, ist dort verloren gegangen. — Ich erhielt sie als M. L. nouvelle zuerst von Dr. Balling, an welchen sie von Rinz in Frankfurt oder aus Bollweiler kam, dann 2mal auch von Oberd., das eine Mal mit der Bezeichnung „von Burchardt", das andere Mal „von van Mons selbst" mit ganz übereinstimmender Vegetation und es dürfte hiernach über ihre Richtigkeit kein Zweifel sein, zumal da sie van Mons selbst noch gesendet hat.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 131, beſchrieb ſie bereits 1841 als Marie Louise nova, Poire de Donkelaar (nach den Annal. de la Soc. d'Hortic. de Paris, Dec. 1834) und bemerkt, daß Poiteau, zur Vermeidung von Namensverwechslung mit der ſchon vorhandenen M. L., deren Auffindung 1813 geſchah, die Frucht nach dem Gärtner Donkelaar in Löwen neubenannt habe. Van Mons habe aber nach dieſem ſchon eine andere Birne benannt und es müßten darum beide Namen nebeneinander feſtgehalten werden. — In Biv. Alb. I, Taf. 29 erſcheint M. L. nouvette (van Mons) der Frucht nach zwar nicht, aber nach den mitabgebildeten Blättern der Duquesne'ſchen ſehr ähnlich. — Dagegen gleicht in den Annal. de Pom. V, S. 33 M. L. van Mons mit den Syn. M. L. nova (nouvelte) ꝛc. der älteren ſehr, allein die Vegetation iſt ganz verſchieden und ſtimmt auch nicht mit meiner M. L. nouvelle. — Auch Decaisne hat Bd. II, Lief. 15 als M. L. Delcourt mit den Syn. M. L. nouvelle, M. L. de Jersey, M. L. de Donketaar, und Corehorus nur die alte Duquesne'ſche und zwar ſehr kenntlich ſowohl nach Frucht, wie nach der ihr eigenen Blattform abgebildet, wonach alſo als M. L. Delcourt auch nur die letztere geht. — Nachträglich zu dieſer in Bd. I, S. 141 dieſ. Handb. iſt zu bemerken, daß die dort erwähnte Comte de Lamy auch Dingler heißt und daß die ihr noch weiter nach dem Cat. Lond. und Downing beigegebenen Syn. M. L. nova oder II. (the second) und Beurré Courté (oder Courtet) ihr nach den Annal. de Pom. II, S. 69 nicht gehören; auch daß (nach m. Auseinanderſetzung in Monatsſchr. VI, S. 284) unter dem Namen M. L., von Hamburg aus eine falſche ſchlechtere Frucht, wahrſcheinlich die Zimmtfarbige Schmalzbirne verbreitet worden iſt.

Geſtalt: kreiſelförmig, um den Kelch flach abgerundet, nach dem Stiele zu kurzkegelförmig zugeſpitzt, 2" breit und 2¼" hoch. Dittrich beſchreibt ihre Form ziemlich ähnlich als bauchig, nach dem Stiele zu ſtumpfkegelförmig, 3" hoch, 2½" breit, welche Größe ſie unter beſſern Verhältniſſen ſchon erlangen mag.

Kelch: großblättrig, offen, flach ſtehend.

Stiel: 1—1¼" lang, gelbbraun, nach der Birne zu fleiſchig, obenauf, faſt ohne Abſatz, oft ſchief neben einem Höcker.

Schale: hellgrün, ſpäter blaßgelb, mit ſehr feinen grünen Punkten und mit etwas Roſt um Kelch und Stiel. Die von Dittrich angegebene ſchwache Röthe a. d. S. S. und ſtärkere Beroſtung wird auf mehr freiem ſonnigen Stande nicht fehlen.

Fleiſch: weiß, ziemlich fein, 1859 ſchmelzend, 1860 halbſchmelzend oder rauſchend, ſaftreich, ſehr angenehm und pikant ſäuerlich ſüß, etwas müskirt.

Kernhaus: mit etwas ſtärkeren Körnchen umgeben, ſchwach hohlachſig, Kammern klein, mit vollkommenen breiten, plattgedrückten kurzzugeſpitzten, ſchwarzbraunen Kernen.

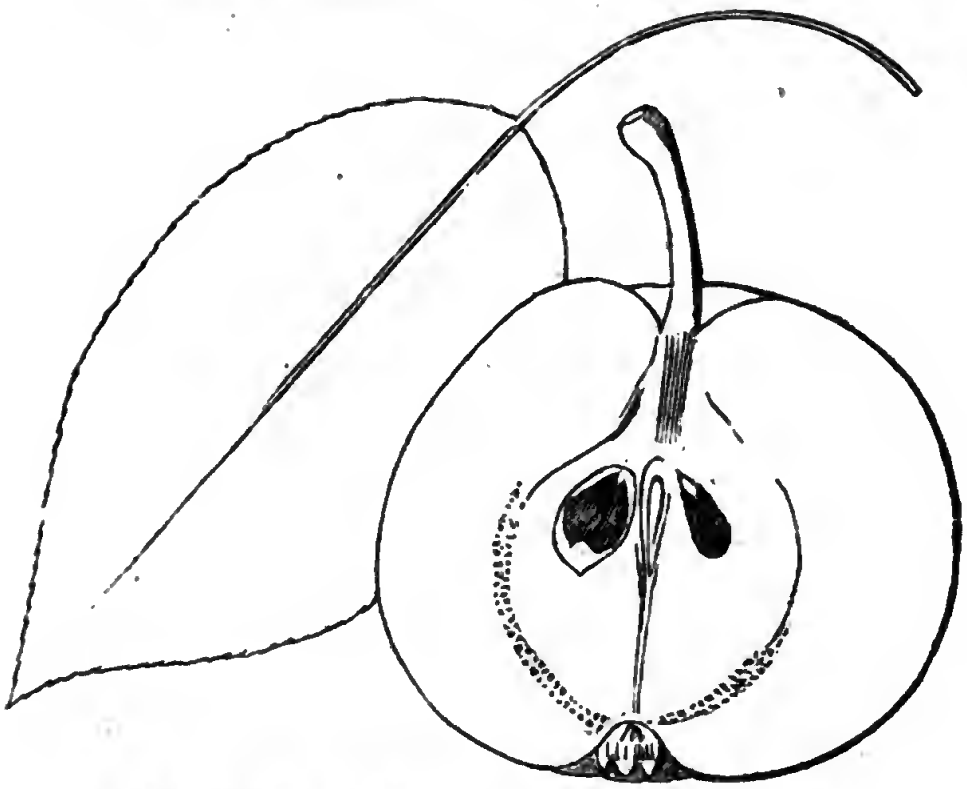
Reife und Nutzung: Die Birne reift in Frankreich nach Dittrich zu Anf. des Sept., in Meiningen zu Ende des Monats und kann immer als Tafelfrucht, wenn auch nur II. Ranges, beſonders dem Sortenliebhaber empfohlen werden.

Eigenſchaften des Baumes: Meine jungen Bäume wachſen lebhaft und zwar mit ſtark aufrechtſtehenden Zweigen, wodurch ſich die Sorte ſchon hinlänglich von der Duquesne'ſchen M. L. unterſcheidet, die immer hängende Zweige macht und nur durch Nachhülfe ſich zur Pyramide ausbildet. Gerade das Gegentheil, daß nämlich die Nova dünne hängende Zweige mache, gibt aber Bivort als Unterſchied von ſeiner ſtark nach aufwärts ſtrebenden M. L. Duquesne an. — Blätter eirund, auch öfters oval, 1¾—2" breit, oft 3" lang, mit oft langer auslaufender Spitze, die durch eine wellige oder halbſpiralförmige Biegung des Blattes meiſt zur Seite gedreht ſteht, unterhalb deutlich wollig, meiſt iſt die Wolle auch oberhalb noch ſichtbar und das glänzende Dunkelgrün dadurch verdüſtert, ganzrandig oder nur hier und da nach der Spitze hin noch undeutlich gezahnt, reichgeadert. Stiel wollig, ziemlich ſtark und ſteif, verſchiedenlang. — Blüthenknoſpen kegelförmig, ſtumpfſpitz, graubraun, hie und da etwas wollig. — Sommerzweige wollig, grünlich graubraun, nach oben mehr gelbbraun, mit ſehr feinen ſchmutzigweißen Punkten.

J.

Digitized by Google

No. 285. **Hildesheimer Bergamotte.** Diel I, 1. 1.; Luc. II, 1 b. (a); J. II, (III.) 1.



Hildesheimer Bergamotte. Diel (Cludius). ** †. Sept.

Heimath und Vorkommen: Dieſe treffliche, der Rothen Bergamotte ſehr ähnliche, faſt eben ſo delikate Frucht,* die ſicher ein Sämling der Rothen Bergamotte iſt, kam an Diel von dem als Pomologen und Erzieher mehrerer ſchätzbarer Früchte bekannten Superintendenten Cludius zu Hildesheim, der ſie ohne Zweifel auch erzogen hat, zumal ſie bei Hildesheim ſelbſt mir noch nicht vorgekommen iſt. Verdient recht häufigen Anbau und wird auch in Herrnhauſen ſehr geſchätzt.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. S. 33: Hildesheimer Bergamotte; Dittrich I, S. 615 nach Diel.

Geſtalt: bergamottförmig, oft ziemlich platt, immer breiter, als hoch, ſelbſt bei Exemplaren, die ziemlich kugelförmig ausſehen. Bauch ſitzt in der Mitte, um den Kelch flachrund gewölbt, nach dem Stiele

* Wenn die Rothe Bergamotte, die man faſt überall fälſchlich Herbſtbergamotte nennt, (welches eine ganz andere, bei uns nördlich kaum am Spalier taugliche Frucht iſt) und die in Norddeutſchland überall ſo verbreitet, als wegen ihres delikaten gewürzreichen Geſchmacks geſchätzt iſt, ſüdlicher weniger bekannt und geſchätzt iſt, ſo rührt dies vielleicht daher, daß ſie in zu trocknem Boden etwas klein bleibt und grindiges Holz erhält. Gute Früchte derſelben auf Hochſtamm müſſen völlig die Größe der obigen Figur haben.

bald eben ſo gewölbt, bald etwas abnehmender. Gute Früchte vom Hochſtamme nach Diel 2¾″ breit und 2¼″ hoch; ich hatte ſie bisher nicht über 2½″ breit und ſtark 2″ hoch.

Kelch: zugeſpitzt, ſteif, doch nicht hornartig, bald offen, bald ziemlich geſchloſſen, ſitzt in bald etwas tieferer, bald flacher Senkung, in der man etwas Beulenartiges bemerkt, was ſich über die Frucht ſelbſt nur ſehr flach hinzieht.

Stiel: ſtark, ¾—1″ lang, ſitzt zuweilen wie eingeſteckt, meiſtens in ſchöner Grube.

Schale: etwas fein rauh, vom Baume hellgrün, in voller Reife gelb, bei gehörig zeitigem Brechen der Frucht bleibt ſie jedoch etwas grüngelb. Zimmtfarbiger Roſt bald wenig, (wie ich es hier meiſtens fand) und nur ſtellenweiſe wie zerſprengt, ſo daß man die zahlreichen ſtarken Roſtpunkte ſehr wohl ſehen kann, bald auch häufiger, ſo daß er den größeren Theil der Oberfläche manchmal einnimmt.

Fleiſch: ſchwach gelblich, nach Diel etwas körnig, bei mir nur wenig körnig, fein, ſchmelzend, von ſehr angenehmem durch eine ſüße Säure hinreichend gewürzten Zuckergeſchmacke, dem jedoch das eigenthümliche ſüße Gewürz der Rothen Bergamotte fehlt, was dieſe noch delikater macht.

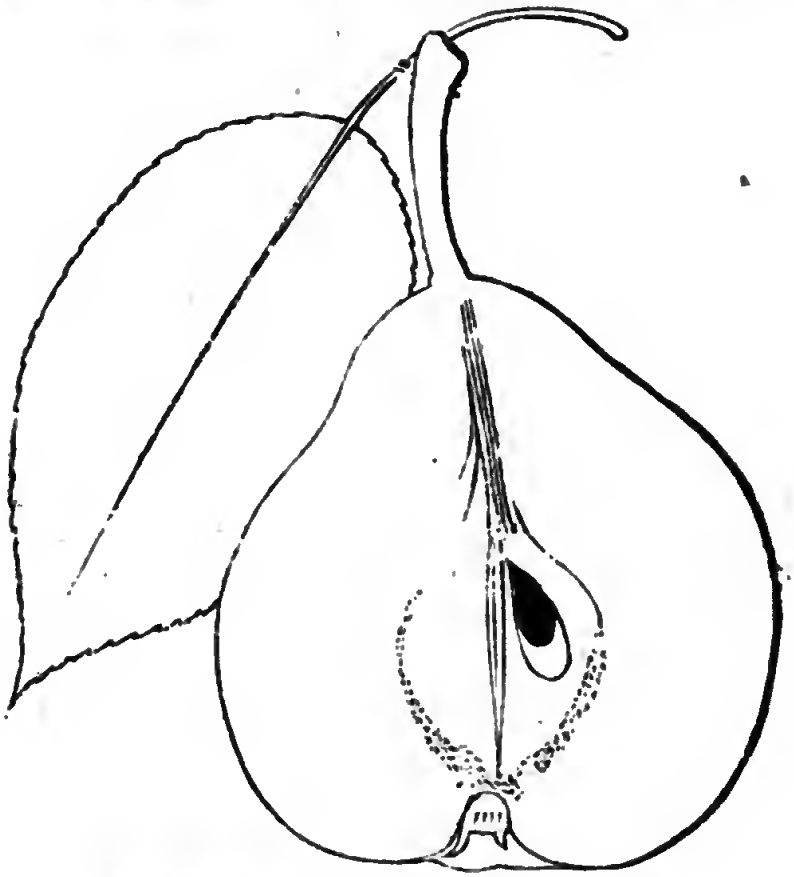
Kernhaus: hat kleine hohle Achſe; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten meiſtens zwei vollkommene, eiförmig ſpitze ſchwarzbraune Kerne. Kelchhöhle flach und gerundet.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach und nach, in gewöhnlichen Jahren gegen Ende Sept., muß in warmen Jahren oft ſchon 16. Sept. gebrochen werden, indem ſie ſonſt eben ſo wie die Rothe Bergamotte nicht gehörig ſchmelzend und früher teig als ſchmelzend wird, und kann ich Diel nicht ganz beiſtimmen, der die Frucht gebrochen wiſſen will, wenn ſie am Baume gelblich werde. Hält ſich ziemlich lange, daß man den Genuß 3 Wochen haben kann und taugt auch für die Küche.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt geſund, belaubt ſich ſchön, ſetzt viel kurzes Fruchtholz an und iſt bald und ſehr fruchtbar. Sommertriebe ſtark, ſchlank, nach oben wenig abnehmend, nur an der Spitze etwas wollig, lederfarbig, ſtark beſonnt etwas röthlich ledergelb, zahlreich punktirt. Blatt klein, unbehaart, glänzend, langeiförmig mit ſchöner, auslaufender Spitze, ziemlich flach ausgebreitet, fein und nur unbedeutend gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen langeiförmig, oder, die Spitze abgerechnet, faſt oval, am Stiele etwas mehr abgerundet als auf dem Holzſchnitte oben. Augen klein, herzförmig, liegen nach Diel an, ich fand ſie an kräftigen Trieben abſtehend. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 286. Die Egmont. Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 b.; Jahn III, 1 (2).



Die Egmont. Diel (v. Vitzthumb). **. Sept.

Heimath und Vorkommen: Kam an Diel von Herrn van Mons, mit der Nachricht, daß sie von Herrn von Vitzthumb in Brüssel erzogen sei. In van Mons Cataloge ist sie nicht aufgeführt und scheint sich in Belgien wieder verloren zu haben. Ist schätzbare Tafelbirne, noch höchst wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. II, p. 151 unter obigem Namen. v. Aehrenthal gibt Taf. 61 ziemlich gute Abbildung.

Gestalt: etwas veränderlich, meist dickbauchig kreiselförmig, zuweilen nach dem Stiele etwas mehr verlängert, oder auch nach dem Stiele selbst ziemlich flachrund endigend. Bauch bei der Hauptform etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich breit abrundet. Gute Früchte auf Hochstamm 2—2¼" breit und hoch. Ich hatte in Nienburg manchmal etwas kleinere Früchte; aber schon in Zeven, woher ich die oben dargestellte Frucht bekam, hatte sie die von Diel angegebene Größe, jedoch nicht ganz das Gewürz und das feine Fleisch wie hier.

Kelch: kurzblättrig, hartſchalig, offen, in etwas enger Senkung, die meiſtens eben iſt, oder etliche flache Beulen zeigt, die man auch flach an der Frucht verfolgen kann.

Stiel: ſtark, holzig, ¾—1″ lang, ſitzt wie eingeſteckt, oder geht mit etwas Fleiſch umringelt faſt aus der Frucht heraus.

Schale: glatt, nur ganz fein rauh, wird in voller Zeitigung nach Diel hellcitronengelb, blieb aber, zur rechten Zeit gebrochen, bei mir mehr grün. Röthe fehlt; Anflüge von bräunlichem Roſt finden ſich und nehmen bei manchen Früchten größere Stellen ein. Punkte zahlreich, fein grünumringelt, auf der Sonnenſeite zuweilen mattroth umringelt, was einen leichten Anflug von Röthe darſtellen kann.

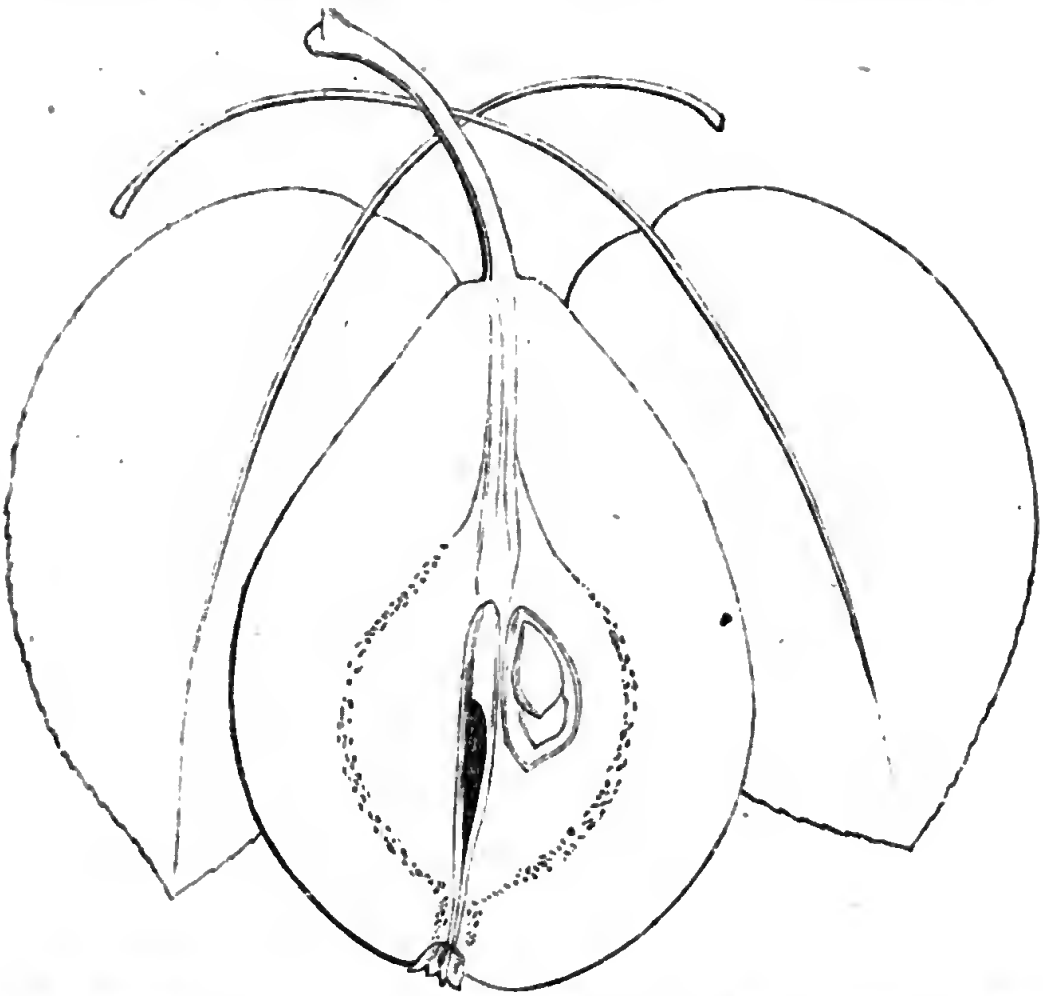
Fleiſch: weiß, etwas körnig, ſaftreich, ſchmelzend, von angenehmem fein zimmtartigen, durch etwas Säure hinreichend gehobenen Zuckergeſchmacke, ziemlich ähnlich dem Geſchmacke der Comperette.

Kernhaus: klein, Kammern eng, enthalten kleine, ſpitze, vollkommene Kerne. Kelchhöhle kurz, gerundet.

Reife und Nutzung: Tafelfrucht, zeitigt Ende Sept. oder Anf. Oct. Pflückezeit in warmen Jahren ſchon 16. bis 18. Sept., meiſt gegen Michaelis.

Der Baum wächſt langſam, bleibt klein und ſchickt ſich dadurch recht zu Pyramiden auf Wildling. Er trägt früh und reichlich. — Sommertriebe ſchlank, olivenfarbig, oft etwas mehr gelblichgrün, nur ſtellenweiſe etwas zahlreicher, nicht in die Augen fallend punktirt. — Blatt ziemlich klein, nach Diel eiförmig, ich finde es mehr elliptiſch, nur geründelt oder ganz fein und flach gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meiſt. Blatt der Fruchtangen mehr oval als elliptiſch, glatt, bogenförmig und ſeicht gezahnt. Augen ſtark, dick, kegelförmig, ſpitz, abſtehend, weißgeſchuppt. Oberdieck.

No. 287. **Die Dunmore.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn II, 2.



Die Dunmore. Lond. Cat. u. Downing (Knight). **. Sept. Oct. 14 T. b. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Tafelfrucht wurde erzogen von dem Esq. Knight in England, kam von der Londoner Societät nach Amerika und durch Hrn. Pfarrer Urbanek auch an mich, ist aber bei uns noch sehr wenig bekannt. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. p. 136, Nr. 213 Dunmore; Downing p. 380 Dunmore. Mein Reis erhielt ich mit dem Namen Lord Dunmore, unter welchem Namen ich sie bisher öfter versandte, doch kommt die Frucht auch in J. Booths Catalog vor als Dunmore pear, und weiß ich nicht, ob sie nach irgend einer Person oder nach einem Orte benannt ist, weshalb der Name wie oben angenommen ist.

Gestalt: Die Gestalt geben der Lond. Cat. und Downing als umgekehrt eiförmig an, doch erreichte die Frucht bei mir hochstämmig die Größe nicht, in welcher Downing sie darstellt, und wie allerdings etwas weniger vollkommene Früchte sich zum umgekehrt Eiförmigen stark neigten,

ſo waren die meiſten doch mehr ſchön birnförmig und iſt auch Downings Figur ſchon ziemlich lang gezogen. Unter den vollkommenen Früchten iſt die, die Downings Figur am meiſten nahe kommt, oben dargeſtellt. Größe 2″ breit, 3″ hoch, kürzer gebaute 2¼″ breit und 2½″ hoch. Der ſtarke Bauch ſitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich theils eiförmig rundet und nur wenig abſtumpft, ſo daß ſie nicht aufſtehen kann, theils etwas mehr abſtumpft. Nach dem Stiele macht ſie mit wenig merklichen Einbiegungen oder ohne Einbiegung meiſtens eine kürzere oder etwas längere nicht merklich abgeſtumpfte Kegelſpitze, oder es iſt auf einer Seite eine ſtärkere Einbiegung, auf der andern erhabene Linie, wodurch die Spitze ſich etwas überbiegt. Der Bauch iſt meiſtens ſchön gerundet und die Form gefällig; an manchen Früchten drängt indeß auch eine Beule der Kelchwölbung am Bauche ſich ſtark vor und macht die Hälfte ungleich.

Kelch: offen, flach vertieft, mit einigen Beulen umgeben, meiſtens kurz geſpitzt und hornartig, manche vollſtändigere etwas längere Segmente ſind mehr lederartig und liegen ſternförmig auf.

Stiel: meiſt 1¼″ lang, zuweilen 1½″, holzig, nur wenig zur Seite gebogen, geht aus der Spitze faſt heraus.

Schale: ziemlich fein, glänzend, durch den Roſt etwas fein rauh, Grundfarbe hellgrasgrün; Röthe fehlt meiſtens oder erſcheint nur als braune ziemlich matte Streifen, die felten ſich weit verbreiten.

Das Fleiſch iſt ſchwach gelblich weiß, fein, ſchmelzend, um das Kernhaus kaum etwas körnig, von delikatem weinartigen etwas ſchwach müskirten Zuckergeſchmacke, etwas ähnlich dem Geſchmacke der St. Germain.

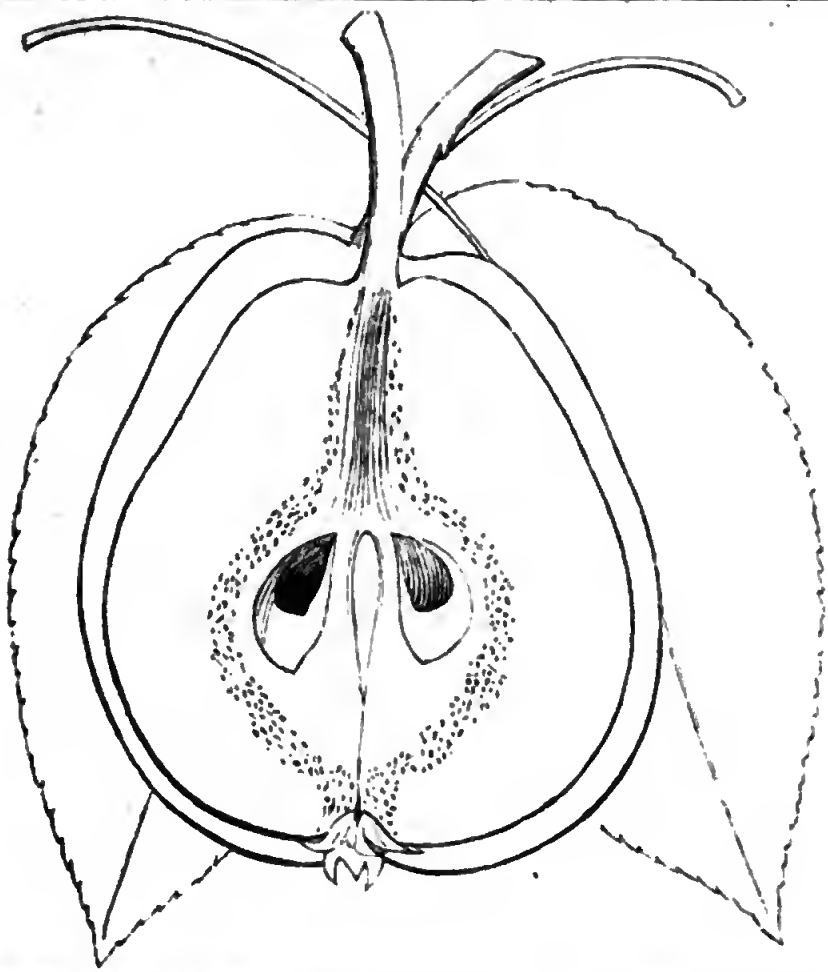
Das Kernhaus iſt geſchloſſen, mit nur kleiner, oft nur halb ausgebildeter hohler Achſe. Die Kammern ſind groß und geräumig und enthalten große, braune, vollkommene, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre iſt ſehr kurz.

Reife und Nutzung: Iſt hauptſächlich Tafelfrucht, reift in hieſiger Gegend in warmen Jahren gegen Ende Sept., in kühleren erſt Ende Sept. und Anf. Oct. Iſt auf den Brechepunkt nicht ſehr eigen.

Der Baum wächſt raſch und geſund und iſt nach meinen bisherigen Erfahrungen auch hier früh und recht fruchtbar. Sommertriebe mittelſtark, ſchlank, ſetzen in ziemlich ſpitzen Winkeln an, ſind olivenfarbig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgroß, ziemlich eiförmig, häufig faſt elliptiſch, etwas rinnenförmig, glänzend, nur ganz fein gezahnt, faſt nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, nur gerändelt. Augen dickbauchig, koniſch, abſtehend.

Oberdieck.

No. 288. **Lederbogens Butterbirne.** Diel I, 2. 1 (2); Luc. I, (III) 1 a; J. II, 1 (2).



Lederbogens Butterbirne. Lucas (Lederbogen). *, ziemlich ** †. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum befand sich schon vor etwa ungefähr 50 Jahren im Garten des Herrn Gutsbesitzers Lederbogen in Bennekenbeck bei Magdeburg. Herr L. wünschte den Namen zu erfahren und sandte Früchte an Dochnahl, Lucas, Oberdieck und an mich. Allen war die Birne unbekannt, aber sie erklärten sie für sehr gut und schätzbar, und sie hat sich auch in ihrer Heimath bereits sehr beliebt gemacht.

Literatur und Synonyme: Dochnahl beschrieb sie in seiner Pomona als Lederbogens Dechantsbirne, hat sie aber in seinem Führer nicht erwähnt. Wegen des unbestimmten Begriffes einer Dechantsbirne verwarf Lucas diese Bezeichnung und sie ist seit jener Zeit unter dem von Lucas gewählten Namen Lederbogens Butterbirne in der Magdeburger Gegend verbreitet und bekannter geworden, weshalb ich diesen zur Ueberschrift wählte.

Gestalt: etwas veränderlich, doch immer eirund. Um den Kelch wölbt sie sich flach und zwar so, daß sie meist noch gut aufsteht. Nach

dem Stiele zu ſind größer gewachſene Früchte länger oder kürzer ſtark abgeſtumpft ſpitz, und erſcheinen zuweilen faſt mittelbauchig. Kleinere dagegen verſchmälern ſich nach dem Stiele zu und werden ſo etwas kegelförmig, wie oben die kleinere eingezeichnete Frucht nachweist. Die Birne mißt 2—2¼" in der Breite und 2¼—2½" in der Höhe.

Kelch: gelbbraun, hart- und ſpitzblättrig, aufrecht oder niederliegend, offen, in regelmäßiger, ſeichter und weiter Einſenkung.

Stiel: grünbraun, bis 1¼" lang, ziemlich ſtark, oft knoſpig, in ſeichter Höhle, meiſt neben einem Höcker, der ihn ſchief drückt.

Schale: grünlich hellcitronengelb, mit feinen grünen, in der Reife undeutlich werdenden Punkten, an der Sonnenſeite hie und da etwas ſtreifiger orangefarbiger Röthe und ſehr wenig Roſt um Kelch und Stiel.

Fleiſch: weiß, etwas körnig, doch ſehr ſaftreich, ziemlich butterhaft, nur etwas rauſchend, weil man die Körnchen im Fleiſche ſpürt, zuletzt ganz auflöslich, von angenehmem, etwas ſäuerlich ſüßen, ziemlich würzigen Geſchmack.

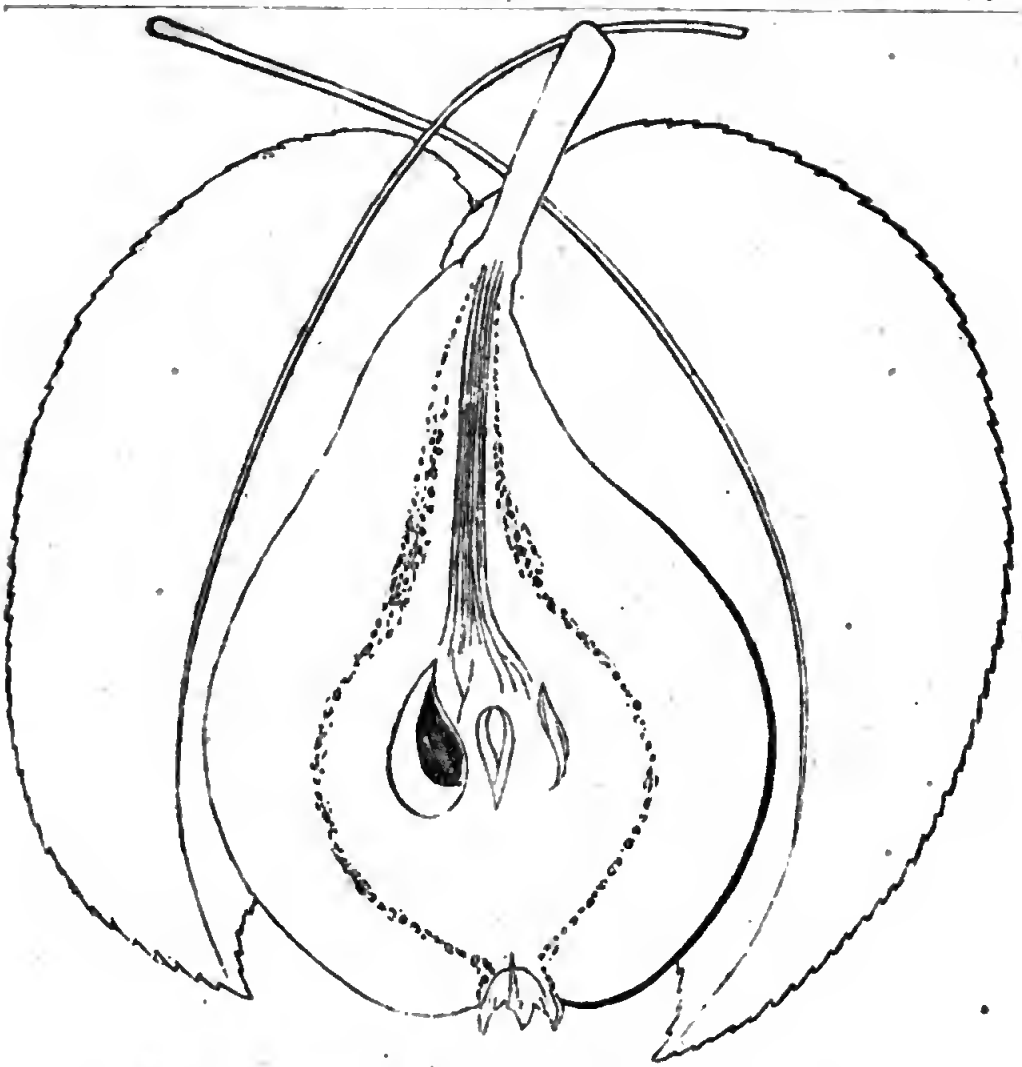
Kernhaus: ebenfalls mit etwas Körnchen umgeben, voll- oder etwas hohlachſig, Kammern muſchelförmig mit vollkommenen länglichen etwas hellbraunen, mit einem kleinen Höcker verſehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift gegen Ende Sept. und dauert bis Mitte October, iſt auf die Pflückezeit nicht eigen, ſo daß man von Anfang Sept. bis Anf. October pflücken kann und ſelbſt im October auf den Bäumen völlig gelbgewordene Früchte ſind noch ſaftreich und wohlſchmeckend. Wenn aber auch die Birne keine Tafelfrucht allererſten Ranges iſt, ſo iſt ſie doch immer eine der beſten vom zweiten Rang und wird Jedermann gefallen.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt raſch und iſt geſund, gibt ſchöne Hochſtämme mit hochgehender Krone und liefert alljährlich eine Menge der ſchönſten Früchte. — Die Blätter ſind mittelgroß, lang und ſchmal, ſtark länglich eirund mit auslaufender Spitze, die ſchmalſten lanzettförmig, 1¼—1½" breit, 2¾—3¼" lang, glatt, regelmäßig, etwas bogenförmig ſeicht und ſtumpf geſägt; am Sommerzweige ſind ſie länger und breiter, mehr länglich oval und ebenſo, aber gröber und ſchärfer geſägt, ſchifförmig und ſichelförmig, ziemlich lang geſtielt. — Blüthenknoſpen zur Zeit klein, kegelförmig, ſtumpfſpitz, hellbraun mit weißlichem Anfluge. — Sommerzweige dick und ſtark, etwas ſtufig, lederfarbig, vielfach fein ſchmutzigweiß punktirt.

J.

No. 289. **Pius IX.** Diel II, 3. 1 (2); Luc. I, (III) 2 b.; Jahn II, 1 (2).



Pius IX. Bivort. Vorerſt *, wahrſcheinlich **. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie iſt ein Sämling Bivorts aus dem Jahre 1834. Der Baum lieferte die erſten Früchte 1847 und bezeigte ſich ſogleich als ſehr fruchtbar. Als eine ſchätzbare Frucht benannte ſie derſelbe nach dem Papſt Pius IX. — Mein aus Papeleus Zweigen erzogener Baum gab die erſte Frucht 1860 und wenn ich mit dieſen Erſtlingen nicht recht zufrieden war, ſie wenigſtens nicht dem Lobe Bivorts entſprechend fand, ſo hat dies wohl an dem kühlen Sommer gelegen und in künftigen Jahren wird die Birne ſchon beſſer ſein, und ihrem ſonſt ſchönen Aeußern entſprechen.

Literatur und Synonyme: Bivort beſchrieb ſie im Alb. II, S. 105 als Poire Pie IX. — Liron d'Airol. Liste synon. S. 89 und Tougard S. 39 ſchildern ſie nur kurz mit Citat von Biv. — Ebenſo die belgiſchen und franzöſiſchen Verzeichniſſe ohne eigene Erfahrung. Dochnahl S. 118 hat ſie als Pabſt Pius IX. aufgezählt.

Geſtalt: Bivort ſchildert ſie als groß, pyramidal, nach dem Kelche zu am breiteſten, von da an nach und nach gleichmäßig ſich verjüngend bis zum Stiele hin. Er hat ſie auch dieſer Beſchreibung entſprechend hochbauchig kegelförmig, oben eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, ohne Einbiegung nach dem Stiele zu, gezeichnet und zwar 3¼" breit und faſt 4" hoch. An meinem recht kräftigen jungen Pyramidbaume wuchs ſie aber nur ſo groß, wie von mir gezeichnet und hatte die obige eirunde, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmige Geſtalt.

Kelch: hart- und ſpitzblättrig, gelbbraun, offen, in ſehr flacher, regelmäßiger Einſenkung ohne Umgebung von Beulen. Auch iſt die Abrundung der Birne gleichförmig und ſchön.

Stiel: mäßig lang, ziemlich ſtark und ſteif, gelbbraun, ſteht oben auf der Spitze mit Fleiſchanhang, oder geht ohne Abſatz in die Frucht über.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter citronengelb, mit noch etwas grünen Stellen, an der Sonnenſeite mit leichter erdartiger Röthe, und mit feinen bräunlichen und grünen Punkten und etwas Roſt um Kelch und Stiel. Nach Beſchreibung und Abbildung derſelben bei Biv., ſcheint im wärmeren belgiſchen Clima die Röthe und Beroſtung ſtärker zu werden.

Fleiſch: nach Biv. fein, ſchmelzend, butterhaft, ſaftig, gezuckert und ſtark aber nicht müskirt gewürzt. An meinen Früchten war es gelblichweiß, halbfein, rauſchend, etwas weinig-gewürzt ſüß, ohne beſondere Vorzüge.

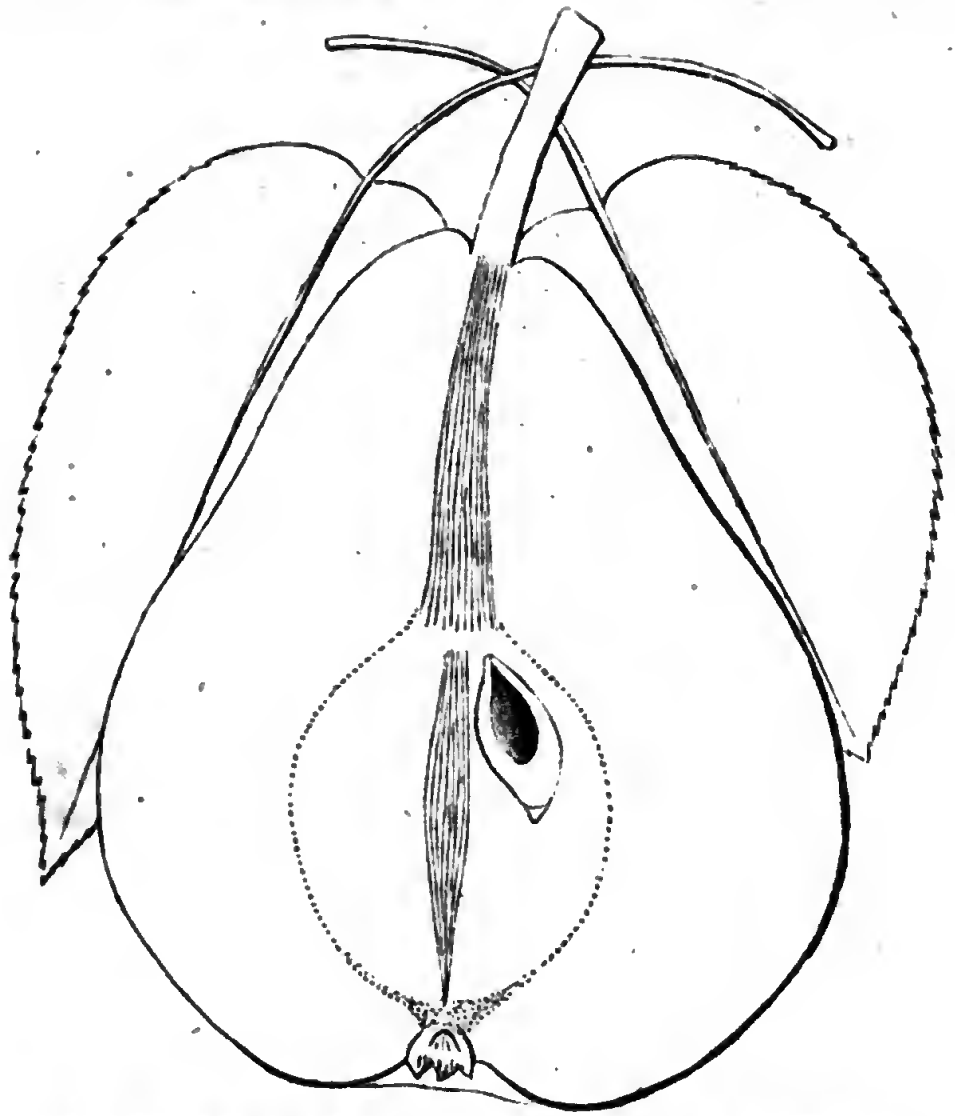
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, ſchwach hohlachſig, Kammern nicht zu groß. Kerne vollkommen, dunkelbraun, ziemlich ſpitz, oben mit ſchwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Reifzeit ſteht nach Bivort noch nicht feſt, einmal reifte ſie Ende October, das folgende Mal Mitte Sept. In Meiningen war ſie Ende Oct. reif. Nach dieſem erſten Ertrage iſt ſie freilich nur II. Ranges, doch muß ſie immer noch weiter nnd zwar in beſſeren Sommern beobachtet werden.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt kräftig und ſchön pyramidal, ſetzte auch bald Fruchtholz an und verſpricht ſehr fruchtbar zu werden, wie ihn Bivort ſchildert. Von den von ihm am Mutterbaume bemerkten Dornen habe ich an dem meinigen nichts wahrgenommen. — Die Blätter ſind groß, am Tragholze und am Grunde der ſtarken Sommerzweige ſind die ſchönſten und größten länglich eirund und länglich oval mit auslaufender Spitze, 1¾—2¼" breit, bis 3½" lang, einzelne ſind auch elliptiſch und lanzettförmig und dieſe Form haben meiſt auch die Blätter des Sommerzweigs in ſeiner Mitte, nach ſeinem Ende hin ſind ſie breitelliptiſch; ſie ſind glatt, regelmäßig fein-, etwas ſeicht geſägt, am Sommerzweige ſind ſie ſchärfer geſägt, ſchifförmig und ſtark ſichelförmig, am Rande etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reichgeadert. Stiel dünn, ſteif, geradeausſehend, die Blätter daran etwas überhängend. — Blüthenknoſpen kegelförmig, ſanftgeſpitzt, dunkelbraun. Sommerzweige olivengrün, an der Sonnenſeite gelbröthlich mit ziemlich vielen, nicht großen, braungelblichen Punkten.

J.

No. 290. **Konnings Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 2.



Konnings Butterbirne. v. Flotow **. Anf. Oct. mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ich habe diese Birne in Reisern im Jahr 1855 aus der Travemünder Baumschule von Herrn Behrens, welcher sie von van Mons erhalten, bekommen. Sie hat seitdem mehrmals getragen und verdient Empfehlung.

Literatur und Synonyme: Beschrieben finde ich diese Frucht noch nirgends, wohl aber wird im Flottbecker Catalog 1855 S. 9 unter den neueren belgischen Birnen einer Beurré de Konning (von v. Mons) gedacht, und auch die Verzeichnisse von Papeleu und von Leroy enthalten eine Beurré de Koning (van Mons), in beiden als eine große schmelzende Frucht I. Ranges, im Nov. reifend, bezeichnet, welche vielleicht dieselbe sein dürfte.

Gestalt: sehr regelmäßig, schön birnförmig, 3⅛" breit und 1¾" hoch.

Kelch: grünlich und ſchwärzlich braun, bald zahnartig vorſtehend, bald mit längeren Einſchnitten und zurückgeſchlagen (je nachdem ſich die Spitzen der Kelchblätter erhalten haben oder vertrocknet ſind), offen, in einer kleinen, ebenen Vertiefung ſtehend.

Stiel: grünlich und hellbraun, mit helleren Punkten, bei recht ausgebildeten Früchten in einer kleinen, ebenen Vertiefung ſtehend, zuweilen aber auch an der Frucht mit fleiſchigen Wülſten verſehen.

Schale: ziemlich fein, glatt, von grünlich blaßgelber Farbe ohne alle Röthe, die aber bei recht beſonnten Früchten in der Reife ſchön hellgelb wird, mit vielen ſehr deutlichen hellbraunen Punkten und gewöhnlich am Stiel und am Kelch mit einem hellbraunen Roſtfleck verſehen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. — Achſenhöhle ziemlich groß; Fächer ſehr geräumig, mit ſchönen, vollen, braunen Kernen verſehen.

Fleiſch: gelblich weiß, ziemlich fein, zwar nicht butterhaft, doch im Munde ſich ganz auflöſend, ſehr ſaftig und von ſehr angenehmem gewürzten Geſchmack.

Reife und Nutzung: Die Reife der Frucht am Hochſtamm fällt gegen das Ende des September oder Anfangs October, dauert einige Wochen und es iſt die Birne als T. I. zu bezeichnen. Natürlich iſt ſie auch als Wirthſchaftsobſt zu brauchen, wenn ſie noch nicht ganz reif geworden iſt.

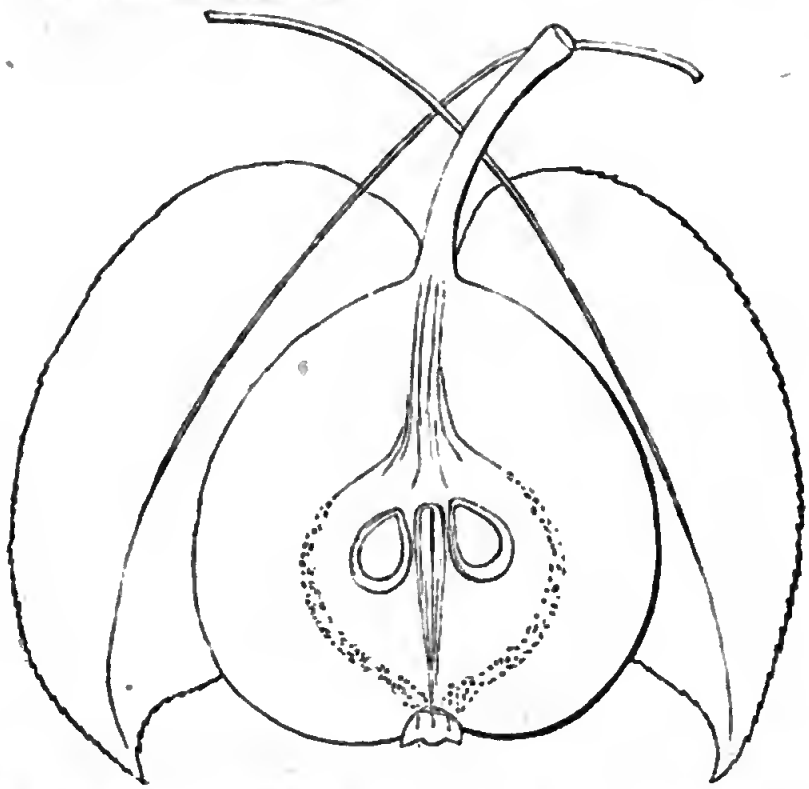
Baum: geht ſchön in die Luft, ſcheint zwar ſtark zu wachſen, wird aber demungeachtet bald und ſehr fruchtbar.

v. Flotow.

Wie ich die Birne des Namens von Papeleu in einem jungen Pyramidbaum beſitze, der freilich aber noch keine Früchte brachte, ſind die Blätter wie ich ſie oben neben die Birne gezeichnet habe, eirund bald mit längerer, bald kürzerer meiſt auslaufender Spitze, am Stiele oft herzförmig, glatt, regelmäßig, meiſt ziemlich fein geſägt. Blüthenknoſpen ſcheinen mittelgroß, ſtumpfſpitzkegelförmig, glatt, dunkelbraun zu ſein. Die Sommerzweige ſind grünlich gelbbraun, nach oben hin geröthet, mit ziemlich vielen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 291. **Klinkhardts Bergamotte.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a (b); Jahn II, 2.



Klinkhardts Bergamotte. Diel (van Mons). Faſt ** und †. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt dieſe Frucht von Herrn van Mons, von dem ſie erzogen iſt. Sie ſcheint ſich anderweit kaum erhalten zu haben, da man ſie in neueren belgiſchen und franzöſiſchen Catalogen nicht findet, wie auch der Londoner Catalog ſie nicht hat. Bei der reichen Fruchtbarkeit der Sorte und dem Lobe, welches Diel ihr ertheilt, bin ich noch nicht entſchieden, ob ſie neben der Rothen Bergamotte Diels, der ſie ziemlich ähnlich iſt, als entbehrlich betrachtet werden darf, und muß dies namentlich in ſüdlicherer Gegend noch weiter erforſcht werden. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel, Catal. 2te Fortſ. S. 93. Dittrich I, S. 634 nur nach Diel. Sonſt finde ich ſie nirgends. In van Mons Cataloge wird ſie Ser. II, Nr. 84 unter dem Namen Klinkhardt vorkommen, ohne Beiſatz von Bergamotte.

Geſtalt: Größe nach Diel 2″ breit und hoch, bei mir erreichte ſie dieſe Größe bisher nicht vollkommen, und war mehrmals nur 1¾″ in der Mehrzahl der Exemplare groß. Der Bauch ſitzt faſt in der Mitte, nur etwas nach dem Kelche hin, um den ſie ſich raſch zuwölbt und ſtark abſtumpft, ſo daß ſie gut aufſteht. Nach dem Stiele endigt ſie

mit ſanft erhabenen Linien, oder mit ſchwachen Einbiegungen in eine kurze dicke, nur wenig abgeſtumpfte, häufig mehr zugerundete Spitze.

Kelch: erſcheint meiſt hartſchalig, hat in ſeiner Vollkommenheit jedoch ſchmale aufliegende Ausſchnitte, die meiſt fehlen, iſt weit offen und ſitzt in flacher weiter Senkung, deren Rand nur flache Beulen zeigt, die flach und breit über die Frucht ſich hinziehen und einzeln ſich etwas vordrängen, oder eine Seite der Frucht höher machen als die andere.

Stiel: dick, holzig, 1—1¼" lang, nur wenig oder gar nicht zur Seite gebogen, wenig gekrümmt, ſitzt in enger Höhle oder wie eingeſteckt.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder ziemlich gelb; doch iſt meiſt nicht viel davon zu ſehen, da ein oft etwas rauher Roſt die Frucht theils als Ueberzug, theils zerſprengt überzieht, der zuweilen netzartig ſich darſtellt. So war er jedoch bei mir nur an einem Probezweige, der den größten Theil des Tages keine Sonne hatte, an einem ſonniger geſtellten, wo auch die Frucht ſchon mehr Güte hatte, war der Roſt zerſprengt und weniger häufig. Röthe ſah ich nur 1850 als leichten, unbedeutenden Anflug, in 7 andern Jahren fehlte ſie. Punkte und Geruch nicht bemerkbar.

Das Fleiſch iſt gelblich weiß, nach Diel überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend, von wahrem Bergamottgeſchmack. Ich fand es ums Kernhaus fein körnig, faſt ſchmelzend, mehrmals halbſchmelzend von ſüßem, fein weinigen, etwas müskirten Geſchmacke.

Das Kernhaus hat nur eine feine oder keine hohle Achſe, iſt klein; die engen Kammern enhalten dicke, nicht lange, an der Spitze etwas gebogene, eiförmige Kerne.

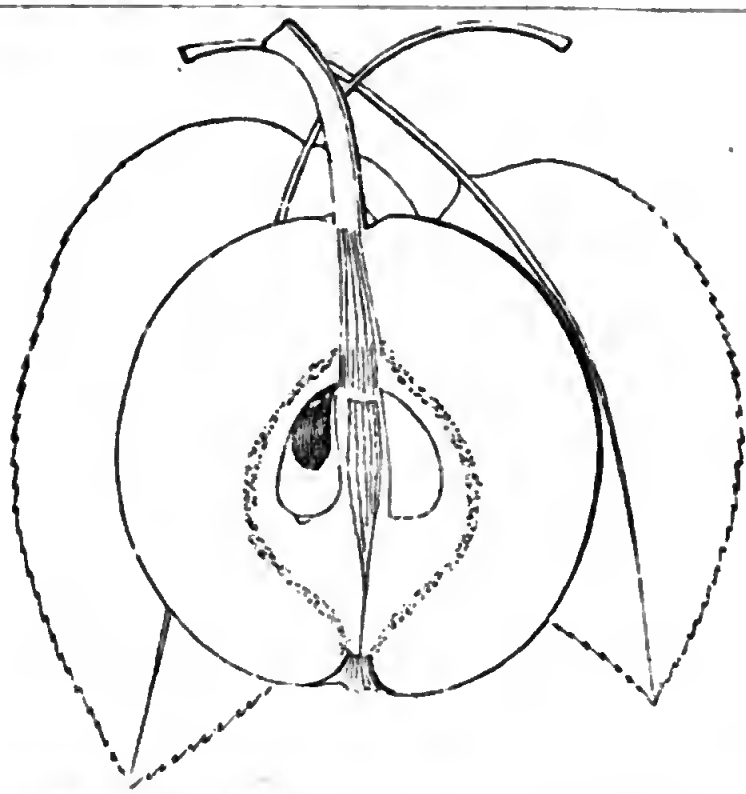
Reife und Nutzung: zeitigt in guten Jahren Anf. Oct. und muß 8 Tage vor der Baumreife ab. Iſt hauptſächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum wächſt gut und zeigten die Probezweige ſich recht fruchtbar. Sommertriebe mäßig ſtark, ledergelb, etwas in Olive ſpielend, nach oben etwas wollig, nur wenig punktirt. Blatt bricht wollig aus, bleibt düſter, iſt eiförmig, faſt flach ausgebreitet und mehr gerändelt als gezahnt. Blatt der Fruchtaugen einzeln eiförmig, meiſt lang und ſpitz eiförmig, zuweilen eilanzettlich, oft etwas wellenförmig, nur geräudelt. Augen kurz, ziemlich koniſch, etwas abſtehend.

Anm. Von der Rothen Bergamotte Diels, von der ſie wohl ein Sämling ſein möchte, unterſcheidet ſie ſich, ſoweit dies mit Worten bezeichnet werden kann, theils durch den Mangel der Röthe (wiewohl in etwas feuchtem Boden, wo die Rothe Bergamotte ihre rechte Größe und Güte erlangt, dieſe gewöhnlich auch höchſt wenig oder keine Röthe zeigt) und in meiner Gegend durch etwas weniger Güte und mehr Roſt, etwa auch noch durch das langeiförmige Blatt.

Oberdieck.

No. 292. **Späte Schweizer-Bergamotte.** Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn II, 2.



Späte Schweizer-Bergamotte. Diel (Duhamel). *. Mitte Oct. 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht scheint wenig verbreitet und noch sehr wenig bekannt, ob sie gleich bereits von Duhamel, Orig.-Ausg. Bd. II, p. 163, T. XX. als Bergamotte suisse, welche im October reift, beschrieben und abgebildet worden ist. Ich habe sie aus dem Garten des Herrn Handelsgärtner Maibier in Dresden erhalten. Sie ist weder mit der frühen Schweizer-Bergamotte, noch mit der Schweizerhose zu verwechseln, sondern wie sich Diel, H. I, S. 45 mit Recht ausdrückt, „als die späte Schwester der Herbstbergamotte" anzusehen. Vgl. Monatsschrift f. Pomologie, 1857, S. 361 und folg.

Literatur und Synonyme: Außer Diel a. a. O. findet man sie auch in Christ's pomolog. Wörterb. S. 157 und hiernach in Dittrich I, Nr. 212. — Die von Mayer, Pom. Francon. auf Taf. XXXIII. gegebene Abbildung stimmt sehr wenig mit der vorstehenden überein. Unter den neueren franz. Pomologen findet sie sich unter dem Namen Berg. suisse turbiné in Noisette manuel 1829, p. 425, bei Couverchel 1839, p. 478, im Bon jardinier 1856, p. 349. — Noisette, im jardin fruitier 1821, S. 108 hält sie nur für eine Varietät der Herbstbergamotte und dürfte dies wohl weitere Prüfung verdienen. Sie ist nur in jeder Beziehung weit zarter und feiner als diese. Bei den Engländern finde ich sie schon in Langley pomona 1729 abgebildet und zwar der unsrigen ähnlich, aber weit größer, und niedriger als breit, als Swiss Berg. T. 63, Fig. 8. Im Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellsch. 3, Nr. 48 (rundl.), auch in Lindley und London als Swiss Berg., dann auch in Downing S. 367.

Geſtalt: Die Frucht iſt bald etwas plattrund, wie die oben gegebene Abbildung zeigt, 2⅛" breit und 2" hoch, bald faſt völlig kugelförmig; doch habe ich auch welche gefunden, die nach dem Stiel etwas zuliefen und mit einem kurzen Spitzchen in den Stiel übergingen. Das Verhältniß der Höhe zur Breite betrug 2⅜ und 2⅝. Aber weder niedrigere, noch kreiſelförmig nach dem Stiele zulaufende ſind mir vorgekommen.

Kelch: grünlich und etwas bräunlich, wenig weißwollig, kurzblättrig, aufliegend, offen und in einer ſeichten Vertiefung ohne alle Falten ſtehend.

Stiel: gelblich oder grünlich und etwas rothbraun gefärbt, mit braunen Punkten und knoſpig; ſteht in einer ſehr kleinen, flachen Vertiefung.

Schale: ſehr fein, glatt, geſchmeidig, mit vielen feinen, deutlichen braunen Punkten verſehen. Die Grundfarbe iſt gelbl. grün, aber vom Stiel bis zum Kelch mit ſehr regelmäßigen, abwechſelnd blaßgelben Streifen verſehen, welche an der Sonnenſeite einen röthlichen Anflug erhalten, der dadurch noch verſtärkt wird, daß die hellbraunen Punkte der Schale auch etwas röthlich umfloſſen ſind. Vom Kelche gehen die Streifen ſehr regelmäßig abwechſelnd und ſtark von dem Grün abgeſetzt aus, nur auf der Schattenſeite befindet ſich meiſtens ein breiterer grüner Streifen, wo das Gelb nur ſchwach durchſcheint.

Kernhaus: nur ſehr zart angedeutet; die Axenhöhle bedeutend groß, Fächer groß und ſehr geräumig, gewöhnlich zwei ſchöne Kerne enthaltend.

Fleiſch: ſehr weiß, ins Gelbliche ſpielend, fein, weich und ſich beim Kauen leicht auflöſend, doch kann man es nicht butterhaft nennen, auch iſt es nicht beſonders ſaftig, doch der Geſchmack angenehm ſüß und etwas gewürzt.

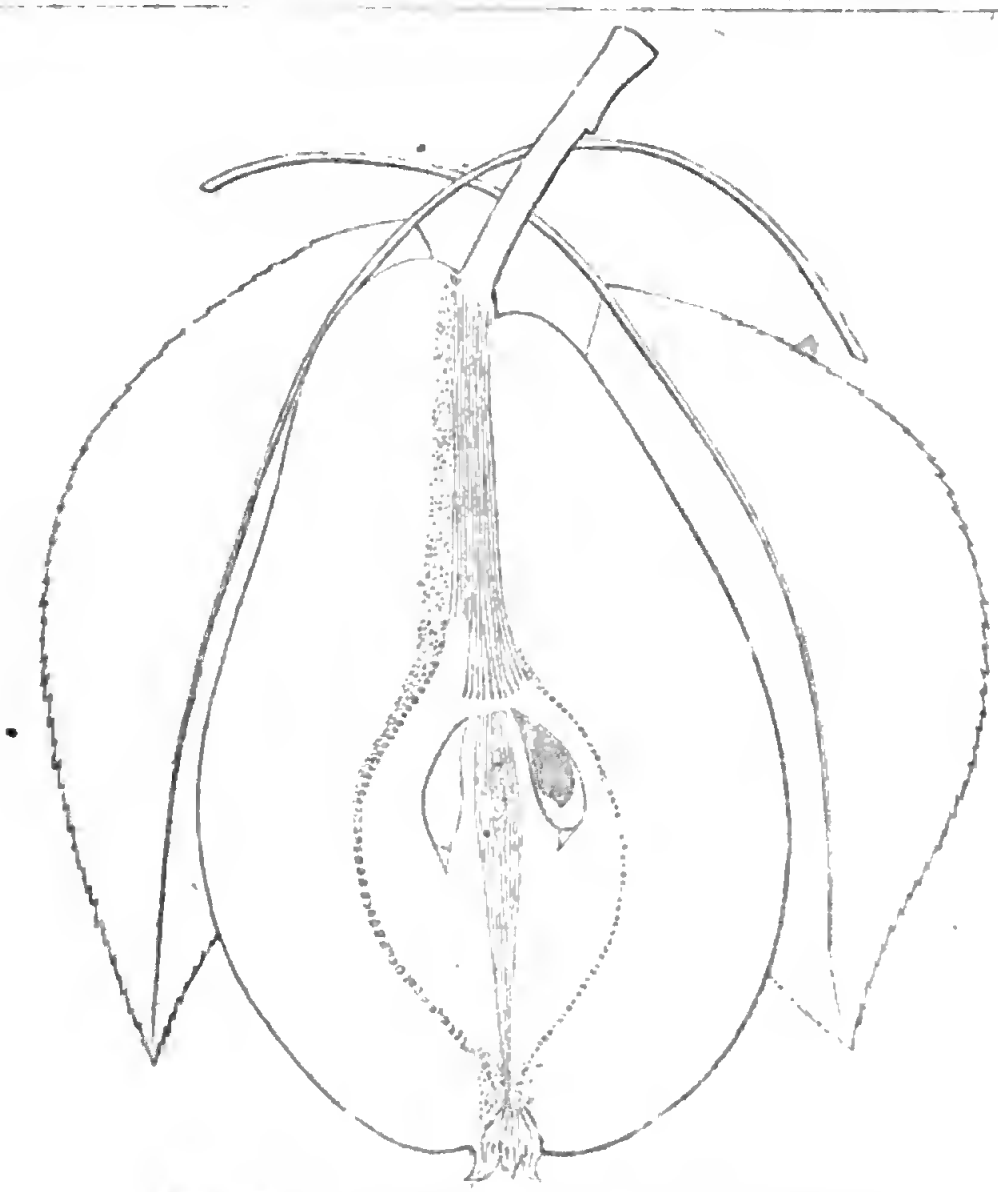
Reife und Nutzung: dieſelbe tritt übereinſtimmend mit den Angaben der angeführten Pomologen und beſonders auch Lindley's in der zweiten Hälfte des Monats October ein. Die Frucht hält ſich aber etwa 3 Wochen, wenn ſie recht gut aufbewahrt wird.

Der Baum ſcheint klein zu bleiben, aber ſehr tragbar zu werden. Nach Diel zeichnet er ſich durch pyramidenförmigen Wuchs aus. An den olivengrünen Sommertrieben ſind öfters einige blaßgelbliche oder röthliche Streifen zu bemerken, je nachdem ſie mehr oder weniger von der Sonne getroffen werden. v. Flotow.

Herr Maibier in Dresden war ſo gütig, mir zur Beobachtung der Vegetation Zweige zu ſenden, da mir die Sorte, die ich früher von Oberdieck hatte, in einem kalten Winter wieder zu Grunde gegangen iſt. Wie die oben mit ihr verglichene Herbſtbergamotte iſt ſie überhaupt zärtlich und gegen Kälte empfindlich. Die Blätter, ſoweit ich ſie im erſten Sommer beurtheilen kann, ſind eirund, wie ſie auch Duhamel zeichnete, im noch jugendlichen Zuſtande nach dem Stiele zu keilförmig, wie dies auch Diel bemerkt. Ich habe beide Formen oben neben die Frucht gezeichnet. Sie ſind glatt, beſonders im nicht ausgewachſenen Zuſtande ziemlich ſcharf geſägt.

Jahn.

No. 293. **Dix.** Diel I, (II.) 3. 2.; Luc. III, 1 (2) a.; Jahn V, 2.



Dix. Bivort (Downing). ** oder *, October, auch später.

Heimath und Vorkommen: Sie stammt aus Amerika aus dem Garten einer Madame Dix in Boston und kam 1830 nach Frankreich. Ich habe sie vor mehreren Jahren aus der Baumschule des Hrn. Heinr. Behrens in Travemünde in Pfropfreisern erhalten. Sie hat bei mir mehrmals getragen und ist als eine sehr gute schöne Herbstfrucht zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb dieselbe im Album III, S. 133 als Poire Lewis mit dem Synonym Poire Louis und bildete sie ziemlich von gleicher Form mit obiger Zeichnung, nur größer ab. Er gibt an, daß sie unter diesem Namen am Bekanntesten sei, doch in Belgien und Frankreich auch

oft Poire Leurs genannt werde. — Prevoſt hat ſie zuerſt als Leurs (im Rouen. Büllet. S. 101) beſchrieben. — Nach Liron d'Airol. Descr. I, S. 40 iſt dieſer letztere Namen durch Corruption entſtanden. Derſelbe weist Description II, S. 48 unter Dix auf Lewis Pear in Tom. I, hin mit der Bemerkung, daß Dix der richtige Name dieſer Birne ſei. — Im IV. Bande der belgiſchen Annalen S. 48 beſchrieb ſie nemlich Bivort inzwiſchen nochmals als Poire Dix mit dem Synon. Madame Dix, irrthümlich auch, wie er hinzufügt, mit dem von Lewis Pear, denn der Namen Lewis P. oder P. Louis gehöre einer ganz anderen, von der Dix verſchiedenen, ebenfalls amerikaniſchen Frucht, die Bivort auch im Umriſſe (wie Downing S. 441) als eine kleine, kurzkegelförmige Birne neben der jetzt ſehr hübſch birnförmig, aber ebenfalls ſehr groß abgebildeten Dix gezeichnet hat. — Leroy in Angers gibt deshalb in ſ. Verz. der Dix ganz richtig nur das Synon. Leurs hinzu, die bei ihm im Oct. und Nov. reift und hält Lewis mit Reifzeit im Nov. und Jan. davon getrennt. — Downing beſchrieb die Dix ähnlich wie Bivort S. 378.

Geſtalt: Der vorſtehende Abriß einer vollkommenen Frucht zeigt die anſehnliche Größe derſelben, welche ſie bei mir auf Hochſtamm ſeit mehreren Jahren erreicht hat. Ihre Höhe beträgt $3^7/_8$" und ihre Breite etwa $2^5/_8$".

Kelch: grün und bräunlich, etwas wollig, ſteif vorſtehend und offen, in einer nur flachen Vertiefung ohne Falten.

Stiel: ebenfalls grün, doch iſt davon nur wenig zu ſehen, indem der größte Theil mit Rothbraun überlaufen iſt; auch bemerkt man nur wenig Punkte, zuweilen aber einige Knöſpchen. Er ſteht in einer nur flachen Vertiefung.

Schale: ſehr fein, glatt und geſchmeidig, von Farbe grünlich gelb oder hellgelb, auf der Sonnenſeite jedoch etwas dunkler gelb gefärbt, aber ohne Röthe. Dabei iſt nicht nur die Kelch- und Stiel-Vertiefung mit bräunlichem Roſt bedeckt, ſondern auch der übrige Theil der Frucht mit deutlichen Punkten und ziemlich zahlreichen Roſtfiguren und Roſtflecken, je nach der ſtattgefundenen Witterung, verſehen.

Kernhaus: mit ſeinen Körnchen, doch ziemlich deutlich angezeigt; die Achſe iſt gar nicht oder nur wenig hohl; die Fächer etwas ſchmal und lang, enthalten aber doch ſchöne lang gezogene Kerne.

Fleiſch: gelblich weiß, ſehr fein, butterhaft von ſehr gutem gewürzigen Geſchmack. T. 1. W. 2.

Reifzeit: Dieſe tritt bei uns im October ein und muß wohl beachtet werden, indem die Frucht ſchnell vorüber geht. — Nach Downing reift ſie im Oct. und Nov. — Bivort gibt die Reifzeit Ende Oct. bis Januar an, ebenſo Liron d'Airoles. Beide finden aber das Fleiſch nur halbfein, ſchmelzend, ſehr angenehm ſäuerlich ſüß, nach Liron von einem an die St. Germain erinnernden Geſchmack.

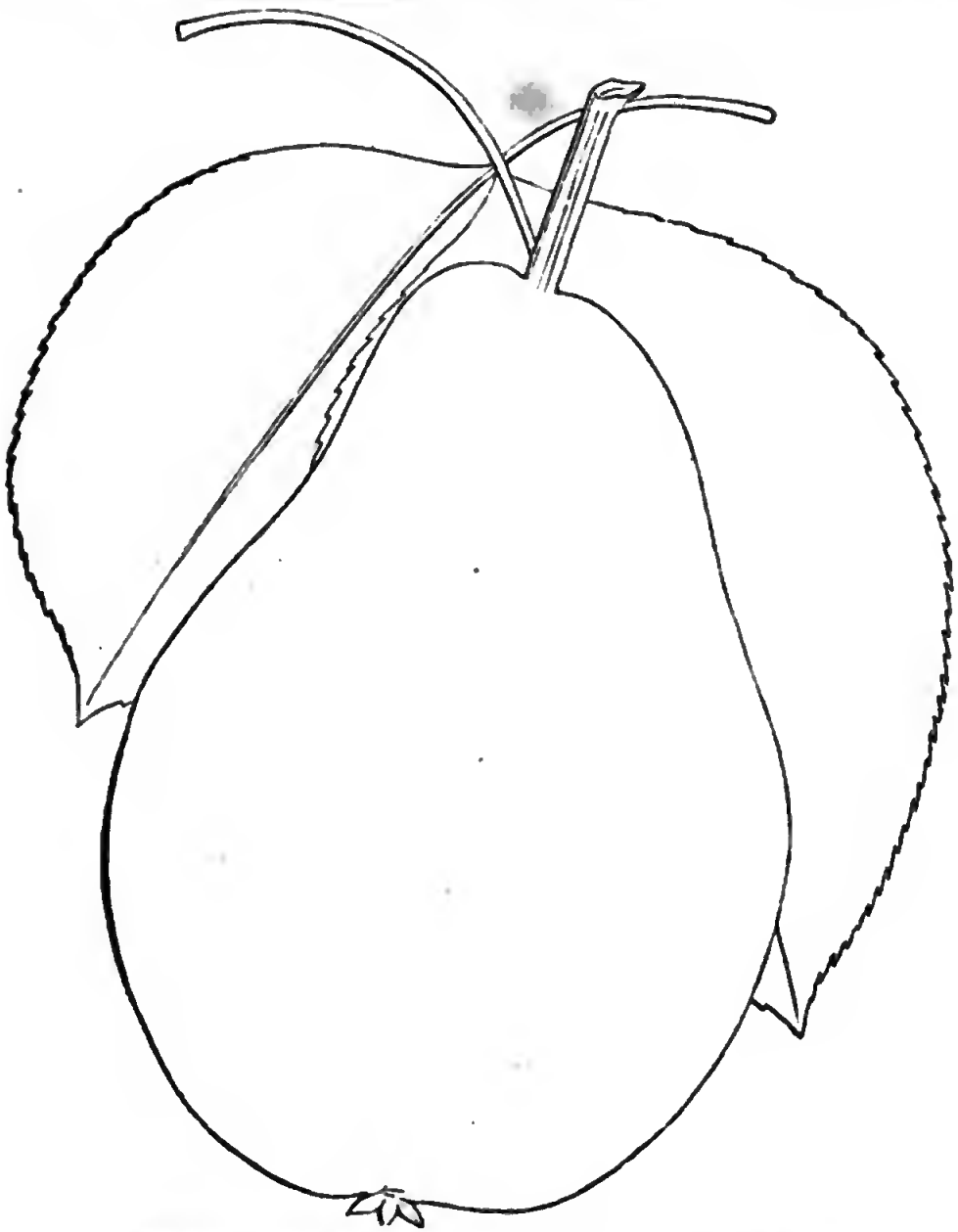
Der Baum ſcheint kräftig und gut in die Höhe zu gehen und ſehr tragbar zu werden. Die Triebe ſind keineswegs zärtlich.

v. Flotow.

Ich erzog die Frucht bereits ebenfalls aus Zweigen, die ich unter dem Namen Lewis vom Herrn Hofrath Balling empfing, der obigen Zeichnung entſprechend, nur mehr birnförmig und kleiner. Das Fleiſch war an meiner Frucht nur halbſchmelzend, halbfein, etwas körnig, doch angenehm gewürzt ſüß. Aus Leroy's in Angers Sortiment in Berlin hatte ich ſie ebenſo, aber größer und ſchöner unter dem Namen Dix. Das ums Kernhaus ziemlich ſtark körnige Fleiſch von letzterer war halbfein, doch butterhaft, und ſehr angenehm gewürzt ſchwach ſäuerlich ſüß. — Die Blätter meines Baumes ſind, wie ich ſie oben neben von Flotow's Frucht zeichne, breitelliptiſch oder breitlanzettförmig, wie ſie auch Biv. abbildete, glatt, regelmäßig feingeſägt. An den Sommerzweigen ſind ſie ſchmäler, und lanzettförmig. — Blüthenknoſpen kegelförmig, ſtumpfſpitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet, mit wenigen und feinen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 294. **Gemeine Pfundbirne.** Diel III, 3. 2.; Luc. IX, 1 b.; Jahn V, 2.



Gemeine Pfundbirne. Liegel. †† K. Okt. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Liegel verbreitete und beschrieb sie ohne Angabe ihres Ursprungs, führt indeß an, daß sie in Oberöstreich allgemein bekannt und gleichsam dort zu Hause sei.

Literatur und Synonyme: Liegel N. O. II, S. 97, Nr. 149. Von Diel's Grüner Pfundbirne, vid. dessen Neue Kernobstsorten IV. Bändchen S. 228 (Illustr. Hdb. II, S. 95.) ist sie schon durch die Vegetation verschieden.

Geſtalt: Veränderlich, bald kreiſelförmig-rund, bald birnförmig, 3½ bis 4″ hoch und 3″ breit. Der Bauch liegt oberhalb der Mitte, von wo ab die Frucht nach dem Kelche hin ſich derartig abnehmend rundet, daß ſie nicht immer aufſtehen kann. Nach dem Stiele hin macht ſie oft nur eine geringe, oft auch ſtärkere Einbiegung und endigt mit einer mehr oder minder abgeſtumpften Kegelſpitze.

Kelch: langblättrig, meiſtens geſchloſſen oder halboffen, in einer geräumigen, mäßig tiefen Einſenkung von nicht ſtarken Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ſtark, 1 bis 1¼″ lang, hellbraun gefärbt, am Grund mit Fleiſch umringelt, ſteht meiſt gerade auf der Mitte der Frucht.

Schale: am Baum blaßgrün, auf dem Lager hellgelblich ohne Röthe. Nur ſehr ſelten findet man auf Hochſtämmen Früchte, welche etwas rothbraun an der Sonnenſeite angelaufen ſind. Punkte zahlreich, gedrängt und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet. Dieſelben ſind von bräunlicher Farbe, fallen lebhaft ins Auge und laſſen die Frucht leicht erkennen.

Fleiſch: weiß, körnicht, abknackend, mäßig ſaftreich, von einem angenehmen ſüßen, wenig herben Geſchmack.

Kernhaus: groß, etwas hohlachſig, mit muſchelförmigen langen Kammern, welche auffallend lange zugeſpitzte Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: October, hält ſich aber kühl aufbewahrt, ſehr lange. Die beſte Zeit ihrer Verwendung iſt, wenn die Farbe der Schale ins Gelblichgrüne übergeht. Schätzbar für jeden Gebrauch in der Oeconomie.

Eigenſchaften des Baumes: Freudiges Wachsthum und Größe neben Dauerhaftigkeit zeichnen ihn aus. Er iſt recht fruchtbar, weshalb ſich denn viele ſeiner Zweige niederwärts neigen; ebenſo werden die feſthängenden Früchte nicht leicht von Stürmen abgeworfen. — Die ſtarken, lederfarbigen, wenig punctirten Sommertriebe ſind nur ſelten nach oben hin etwas bewollt. Blätter langeiförmig mit halbauslaufender Spitze, faſt nicht oder nur ganz feicht gezahnt. Blüthenknoſpen ſtark, dick, mäßig ſpitz, ſtufig etwas bewollt.

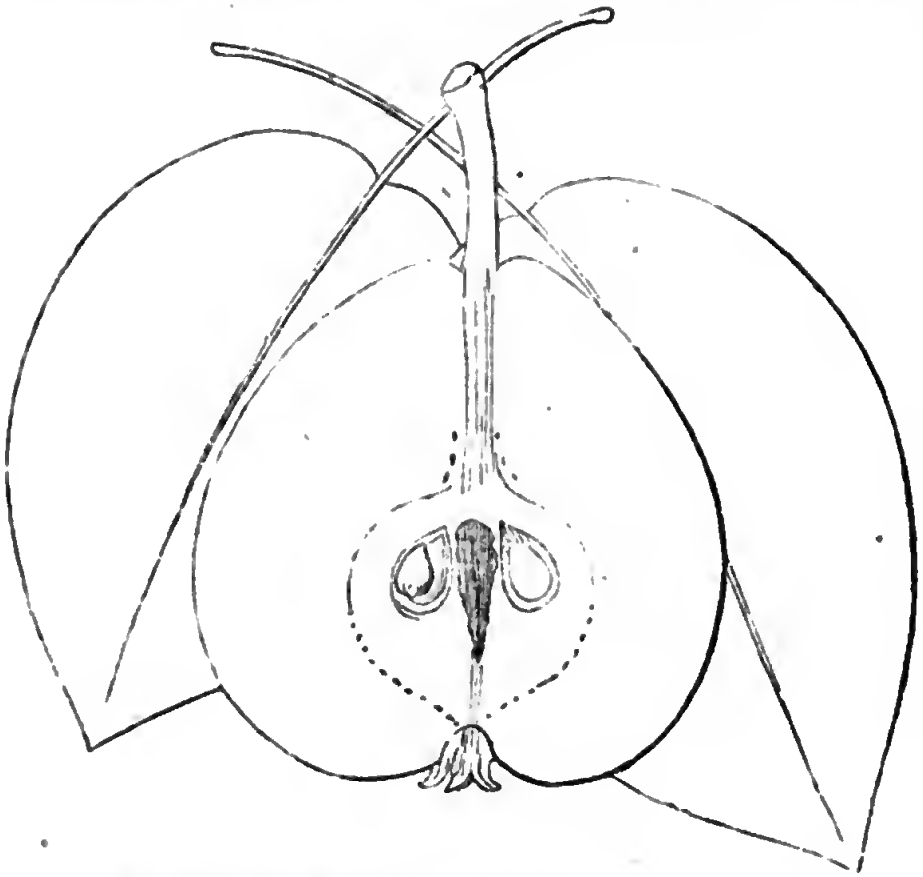
Anm. Ich empfing dieſe Sorte direct von Herrn Dr. Liegel und erfreue mich alljährlich der großen Tragbarkeit des Baumes, welcher auch in rauhen Lagen gut gedeiht.

Schmidt.

Die von Herrn Oberförſter Schmidt beigegebenen Blätter ſind breitellipliſch, vom Sommerzweige ſehr groß und breit, 2½″ breit, 3½″ lang, ziemlich ſcharf geſägt, am Tragholze aber ſchmäler und kleiner, unregelmäßig, verloren und ſtumpf geſägt, an den Einſchnitten kaum etwas wollig, wie dies Liegel ebenfalls bemerkt, ſonſt glatt. Durch das Glattſein und durch die Form der Blätter unterſcheidet ſich dieſe Pfundbirne deutlich von der im Handb. beſchriebenen Grünen Pfundbirne, denn deren Blätter ſind länglich oval, auf beiden Flächen wollig, doch iſt im Nachſommer oberhalb die Wolle wenig mehr bemerklich. Auch eine von Metzger erhaltene Pfundbirne hat wollige, doch wieder anders geformte, faſt gänzlich runde Blätter.

J.

No. 295. **Bergamotte Cadette.** Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn II, 2.



Bergamotte Cadette. Diel (Duhamel). * ††. Oct.

Heimath und Vorkommen: Iſt eine altbekannte, aber öfter verwechſelte Frucht, in Deutſchland wohl wenig bekannt, jedoch zum rohen Genuſſe angenehm, zum Kochen und Welken recht brauchbar. Ins engere Sortiment gehört ſie jedoch nicht. Diel erhielt die Sorte aus Paris und bekam ich mein Reis von Diel, ſo wie die Frucht von Diel auch eben ſo nach Herrnhauſen kam.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 107 die Cadette, Bergamotte Cadette, Poire de Cadet. Diel bemerkt, daß Quintinyes Poire de Cadet nicht die Duhamel'ſche ſein könne, da Erſterer ſie im Oct., Nov. und Dec. reifen laſſe. St. Etienne, instruct. S. 63, edit 1670: Le Milan dit Cadet de Bordeaux. Merlet S. 93 Poire de Cadet. mit dem Synon. Voye aux Prêtres. Duhamel, S. 43 Taf. 44 Nr. 2 hat ſicher die Obige, ſelbſt nach der Vegetation (wobei nur die Angabe fehlt, ob das Blatt glatt oder wollig ſei) nur ein Geringes niedriger und nach dem Stiele noch mehr mit gerundeten Linien endigend, als obige Figur, was nicht weſentlich iſt. Chriſt Handbuch und Wörterbuch (S. 153 mit den Syn. Sicilifche Bergamotte, Bergamotte musquée de Sicile, welchen Namen ich ſonſt nirgends gefunden habe;) in der Vollſt. Pomol. fehlt ſie. Pomon. Francon., Taf. 31 kann die rechte ſein, hat jedoch zu viele Röthe. Kraft, Taf. 124 bildete ſie ziemlich kenntlich ab, als Kleinſte Bergamotte, Berg. Cadette (was auch ſicher der Sinn des Namens und nur der Superlativ nicht ganz

paſſend iſt). Aus Papeleu's Collection habe ich eine Berg. Cadette, jedoch augenblicklich nur in einem kleinen Zweige auf Probebaume, wo die Vegetation ſich nicht genügend zeigt, und kann nur vermuthen, daß es nicht Obige ſei. Cadet de Veaux, welche Dochnahl, allerdings mit ? als Synonym bei Obiger aufführt, iſt, wie ich ſie erhielt, eine ganz andere. — Decaisne, II. Tert Nummer 42, Poire Cadette, mit den Synonymen Voie aux Prêtres, de Cadet, Milan de Bordeaux, Biémont und Beauchamps, und der Bemerkung, daß die Frucht ſich in mehreren Catalogen unter dem doppelten Namen Beurré Beauchamps und Bergamotte Cadette finde (wie Beide auch Hogg im Manuale S. 157 identificirt), weshalb er den älteren Namen gewählt habe. Decaisne beſchreibt nun zwar die blüthenſtändigen Blätter der Cadette als auf der Mittelrippe wollig, hat jedoch jedenfalls nicht die rechte Frucht, ſondern wohl ungezweifelt die Beauchamps Butterbirne, wie mir auch die Triebe eines von Decaisne an Lucas geſandten Reiſes der Poire Cadette, welches Lucas mit mir theilte und 1861 einen ſtarken Trieb gemacht hat, beweiſen. Die Beauchamps hat ganz glattes, glänzendes, elliptiſches oft lanzettliches, noch bemerkbar gezahntes Blatt und der Trieb iſt ſtets voll Blätteraugen, auch blaß ledergelb oder olivengrün, und iſt endlich die Frucht ohne merkliche Röthe, nicht müskirt und weit ſchmelzender. — Rouener Bülletin S. 44 Voie aux Prêtres kann eher die Obige ſein.

Geſtalt: ziemlich bergamottförmig, nach Diel der Rothen Herbſtbutterbirne (Rothen Dechantsbirne) ziemlich ähnlich, während ich ſie im Ganzen und auch in Größe Diels Rother Bergamotte weit ähnlicher finde. Der Bauch ſitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich plattrund wölbt; nach dem Stiele nimmt ſie bald etwas kreiſelförmig, bald mit flach gerundeten Linien ab. Gewöhnliche Größe $2^1/_4$" breit und hoch, oder 2"' niedriger.

Kelch: ziemlich ſtark, langblättrig, doch hart und ſteif, offen, ſitzt in geräumiger, ausgeſchweifter, oft ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rand ſich einige Erhabenheiten bilden und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: ſtark, holzig, $^3/_4$" lang, ſitzt in kleiner, mit etlichen kleinen Beulen umgebener Vertiefung.

Schale: ſtark, fein rauh, in voller Zeitigung eitronengelb; freihängende Früchte haben an der Sonnenſeite etwas trübe, matte, erdartige, verwaſchene Röthe. Punkte ſehr zahlreich, fein, hellbraun, und geſellen ſich dazu oft Anflüge von zimmtfarbigem Roſte. Geruch ſtark, müskirt.

Fleiſch: mattweiß, körnig, ziemlich feſt, nach Diel halbſchmelzend, hier nur faſt ſo, etwas rauſchend, nach Diel von ſüßem, gewürzhaften, ſtark müskirten Zuckergeſchmacke, während in meiner Gegend das Müskirte nicht ſtark ausgeprägt iſt.

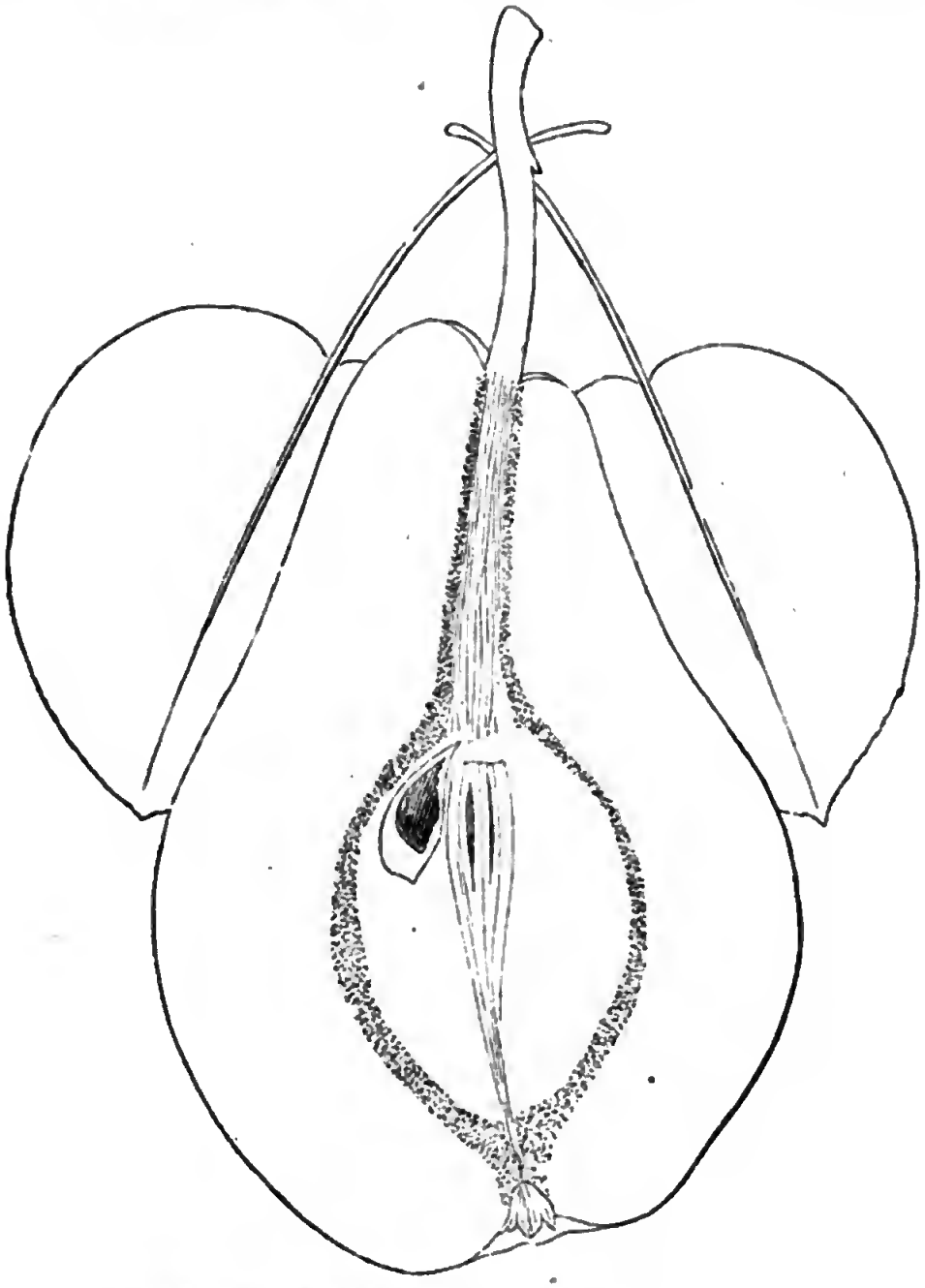
Kernhaus: geſchloſſen, hat nur unbedeutende hohle Achſe; die Kammern enthalten viele ſchöne, vollkommene, hellkaffeebraune eiförmige Kerne. Kelchhöhle geht gerundet etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Oct. und hält ſich in der Reife nicht lange. Muß merklich vor der Baumreife gebrochen werden, um nicht bald matt zu werden. In warmen Jahren fand ich die rechte Brechzeit ſchon 6—9. Sept., in andern gegen Michaelis.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt geſund, belaubt ſich etwas licht und düſter, und gehen die Aeſte in ſpitzen Winkeln in die Luft. Sommertriebe ſtark, nach oben wenig abnehmend, nur wenig ſtufig, nach oben mit feiner Wolle belegt, rothbraun, häufig ledergelb, nur mit mattem Roth übertaufen. zahlreich, bald ſtark, bald fein punktirt. Blatt ziemlich groß, etwas düſter von Farbe, bricht im Frühlinge wollig aus und zeigt ſelbſt im Herbſte auch auf der oberen Seite noch die Spuren von Wolle. Häufig iſt es merklich rinnenförmig, oft auch mehr flach, eiförmig, oft lang und ſpitz eiförmig, ungezahnt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen eiförmig oder langeiförmig, häufig zum Oval neigend, zuweilen am Stiele etwas herzförmig eingezogen, ungezahnt. Augen flach, herzförmig, anliegend oder nur wenig abſtehend, ſitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 296. Czinoweſer Herbſtbirne. Diel II, 3. 2.: Luc. III, 2 a.; Jahn I, 2.



Czinoweſer Herbſtbirne. v. Flotow. *†. October.

Heimath und Vorkommen: Dieſe in ihrer Reifzeit ſehr gute und zu empfehlende Birne habe ich ſchon vor vielen Jahren von einem guten Freunde aus Böhmen erhalten, wo ſie, wie auch in Mähren, ſehr beliebt und verbreitet ſein ſoll, was mir auch von anderen Obſtzüchtern in Böhmen beſtätigt worden.

Literatur und Synonyme: Ich habe sie noch nirgends beschrieben gefunden, auch sind mir keine Synonyme bekannt. — Liegel führt zwar in seiner Beschreibung neuer Obstsorten H. 2, S. 47 eine Czinoweser Sommerbutterbirn (1" br. $1^1/_4$" h.) auf, die aber mit der in Rede stehenden nichts gemein hat, als die Hindeutung auf denselben Ursprungsort. — Auch in v. Aehrenthal's Deutschlands Kernobstsorten und in dem Cataloge seiner Baumschule finde ich diese Birne nicht. Ebensowenig in dem Cataloge von Belzer in Podiebrad, der sehr viele, angeblich neue böhmische Birnen enthält.

Gestalt: Eine ausgezeichnet schöne, lange Birne, wie der Abriß zeigt, $2^7/_8$ bis 3" breit und 4" hoch.

Kelch: grünlich, etwas wollig, ziemlich feingespitzt, offen aufliegend, und steht in einer etwas engen, rostigen Vertiefung, ohne Falten.

Stiel: in einer kleinen berosteten Vertiefung stehend, hellbraun, mit einigen erhabenen Punkten versehen und knopfig.

Schale: fein, bis auf einige Rostflecke glatt und geschmeidig, von Farbe gelblich grün, oder grünlich gelb, was aber auf der Sonnenseite goldgelb oder gelbroth werden, ja zuweilen ganz in hellroth übergehen, und etwas geflammt oder verrieben werden kann. Dabei bemerkt man viele deutliche hellbraune Punkte, die sich besonders durch hellere Monde im Rothen bemerklich machen, und braune Rostflecken und Rostfiguren.

Kernhaus: durch feine Körnchen nur schwach angedeutet, hat eine sehr starke Achsenhöhle; die Fächer sind verhältnißmäßig etwas lang gezogen und enthalten schöne Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, hinreichend saftig und von süßem, sehr angenehm gewürzten Geschmack. T. 2. W. 1. In der Wirthschaft zu jedem Gebrauch zu empfehlen.

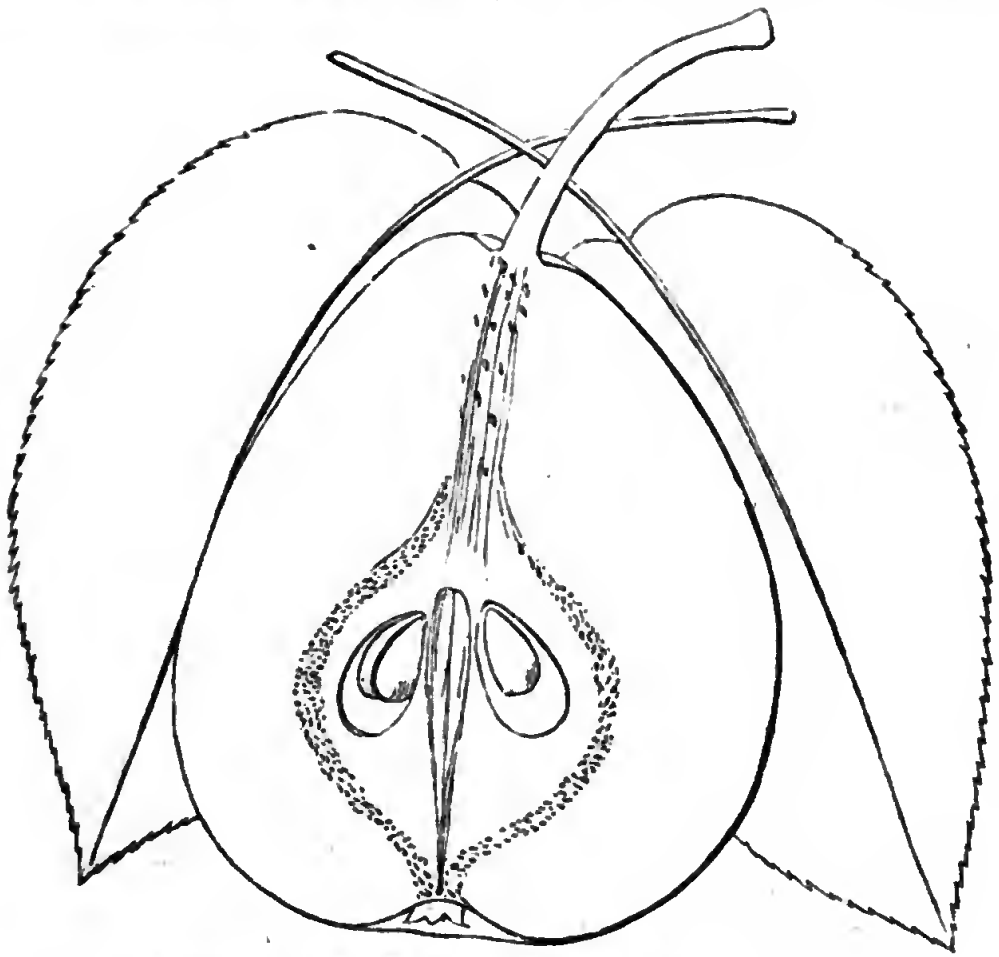
Reife: tritt gewöhnlich Mitte October nach und nach ein. Die Frucht muß bald, wenn sie etwas gelb wird, genossen werden, sonst wird sie teig.

Der Baum wächst stark und schön, ist wenig empfindlich und trägt sehr reichlich. Dürfte eine für den Landmann sehr zu empfehlende Sorte sein.

v. Flotow.

Durch Hrn. Hermann Goethe in Ober-Gorbitz bei Dresden habe ich aus dem Königl. großen Garten in Dresden Zweige der Birne des obigen Namens, oder vielmehr des Namens Czinoveser späte Sommerbirne, wie Herr von Flotow geschrieben hatte (was ich mir abzuändern erlaubte) erhalten. Diese sind schlecht gewachsen, merkwürdigerweise bieten aber die wenigen dem Anschein nach gut ausgebildeten Blätter an denselben dieselbe rundliche Form wie Liegels Czinoweser Sommerbutterbirne dar, sind auch etwas feinwollig und meist ganzrandig, wie die der Letztgenannten. Ich habe sie oben neben die Frucht gezeichnet; weitere Beobachtungen müssen entscheiden, ob die geschilderte Blattform der von Hrn. von Flotow oben beschriebenen Frucht wirklich zukommt, oder ob mir unter deren Namen durch Hrn. Goethe nicht am Ende die von Liegel ganz anders (als eine kleine lange, kegelförmige gelblichgrüne Augustbirne) beschriebene Czinoweser Butterbirne wieder zugegangen ist.

Jahn.



Butterbirne von Mecheln. Bivort (Esperen). **†. Oct.

(Fondante de Malines.)

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche sich auch bei uns bereits als delikate Tafelbirn gezeigt hat, wurde erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln, dem wir manche sehr schätzbare Früchte verdanken. Der Baum trug zuerst 1842. Sie ist einzeln mit der Bonne de Malines, unserer Winter-Nelis verwechselt worden, doch nur durch die Aehnlichkeit des Namens, indem die Früchte sehr verschieden sind. Mein Reis erhielt ich von Herrn Dr. Jonghe zu Brüssel, von dem es eben so nach Herrnhausen kam, wo die Sorte bereits auf unbeschnitten wachsender Pyramide trug und sich als ächt zeigte.

Literatur und Synonyme: Biverts Album II, S. 45, auch Annal. de Pom. VI, S. 9: Fondante de Malines. — Liron d'Airoles, Liste syn. S. 73 und Tougard S. 35 haben sie nach Bivort. — Sie wird in allen Verzeichnissen als schmelzend und I. Ranges gelobt, nur Leroy bezeichnet das Fleisch als brüchig (cassante),

wie es aber nicht der Fall ist. — Dochnahl zählte sie S. 93 als Schmelzende von Mecheln auf. Nach ihrem ganz schmelzenden Fleische erlaube ich mir sie Butterbirne zu nennen.

Gestalt: neigt zum abgestumpft Konischen und kann man, wie Bivort meint, nach ihrer Form die Frucht zu den Dechantsbirnen rechnen. Die Früchte an der Pyramide zu Herrnhausen waren 2½" breit und fast 3" hoch. Die Annales stellen die Frucht nach einem Exemplar von Pyramide ein wenig größer dar. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich etwas flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne bemerkbare Einbiegungen, fast mit sanft erhabenen Linien ab und bildet eine kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Der Bauch ist fast eben und die Form gefällig.

Kelch: kurzgespitzt, hornartig, offen, in flacher, fast ebener Senkung.

Stiel: holzig, mäßig stark, braun, 1⅓" lang, in flacher Höhlung mit etlichen Beulen umgeben.

Schale: von Rost nur ganz fein rauh, Grundfarbe vom Baume gelbgrün, in der Reife fast hochgelb, mit Zurückbleiben der grünlichen Stellen. Röthe findet sich nur als schwacher Anflug, Rost als häufiger Anflug und in einzelnen Figuren, oft auch als Ueberzug um Kelch und Stiel. Punkte fein, durch den Rost ziemlich maskirt. Geruch schwach.

Fleisch: fein, ums Kernhaus sehr wenig körnig, saftreich, ganz schmelzend, (selbst in naßkalten Jahren wie 1860) von süßem, etwas weinartigen schwach zimmtartigen Geschmacke.

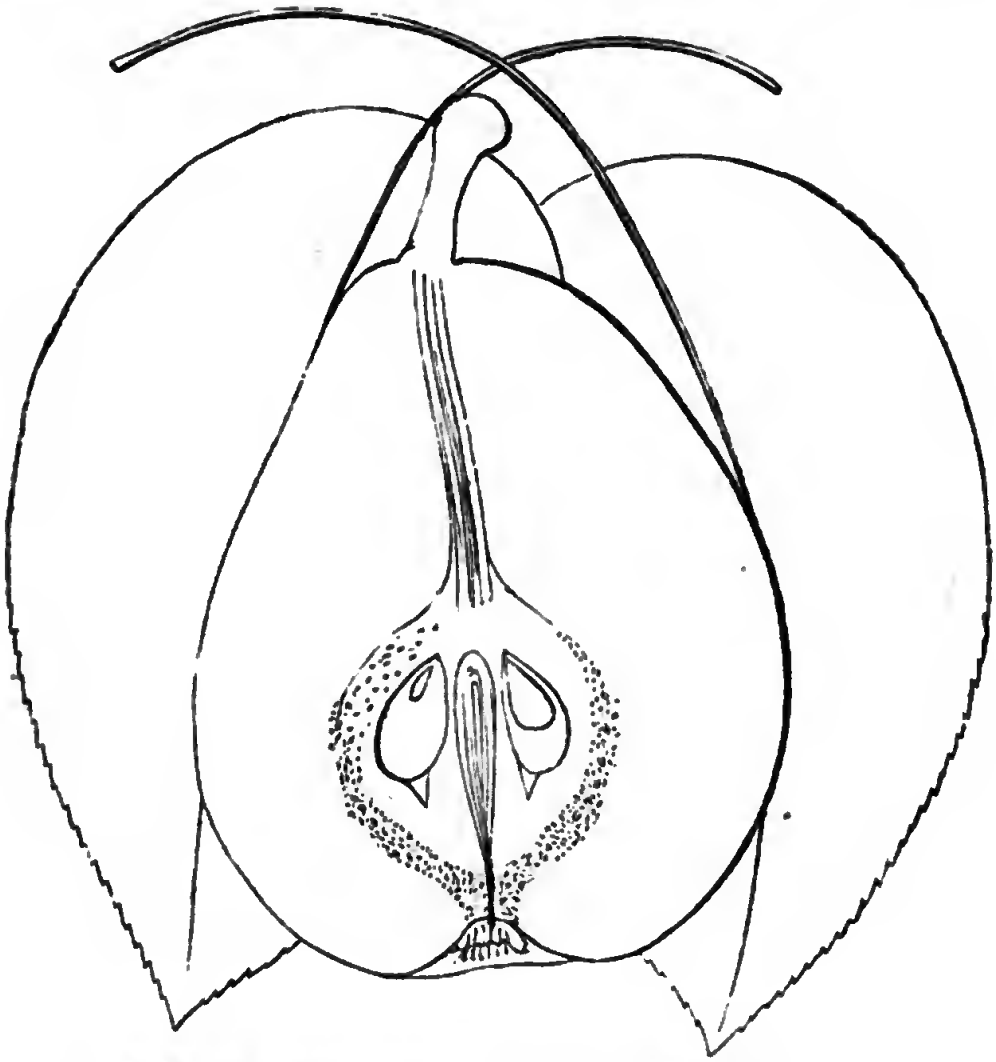
Kernhaus: geschlossen, ohne oder mit etwas hohler Achse. Kammern geräumig, enthalten meist zwei braune lang- und spitzeiförmige Kerne. Kelchröhre ganz flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren Anfangs October. Hauptsächlich Tafelfrucht, doch sicher auch für die Küche brauchbar. Nach den Annales hält sie sich oft bis Mitte November.

Der Baum wächst in der Baumschule schön pyramidal, ist gesund und zeigte sich auch in Herrnhausen fruchtbar. Triebe mäßig stark, nur etwas flusig, ohne Wolle, ledergelb, ins Olive spielend, wenig und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, glatt, glänzend, etwas rinnenförmig, lanzettförmig, nicht tief aber scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig und lang. Blatt der Fruchtangen lang und spitzeiförmig, zuweilen etwas herzförmig, auch oval und hie und da elliptisch. Augen ziemlich konisch, stumpfspitz, etwas abstehend. Augenträger ziemlich flach.

Oberdieck.

No. 298. **Gellerts Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 2.



Gellerts Butterbirne. Oberdieck (van Mons). ** Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Tafelfrucht erhielt ich mit den 290 namenlosen Birnreisern, welche ich 1838 von Hrn. van Mons bekam. Da Herr v. Mons bei Zusendung dieser Reiser mir schrieb „c'est presque tout du nouveau, c'est tout du nouveau," auch mir schon früher versprochen hatte, von seinen letzten Generationen mir Reiser senden zu wollen, die nur ganz ausgezeichnete Früchte liefern würden, so kann, wenn auch unter den erhaltenen Reisern sich später manche schon länger bekannte Früchte fanden, auch längst nicht Alles, was ich erhielt, sich als werthvoll zeigte, doch sehr wohl sein, daß obige Frucht aus seinen letzten Kernsaaten herstammt, und wird dies wahrscheinlich dadurch, daß die auffallend kenntliche Vegetation der Sorte sich unter allen meinen neueren Birnsorten nicht findet. Ich benannte sie nach unserm gefeierten Fabeln- und Liederdichter Gellert. Da die Sorte auf meinem großen Probezweige sich wenig fruchtbar zeigte, indem die jungen Früchte, wenn irgend heiße Tage kamen, immer alle abfielen, hatte ich sie in der Baumschule wieder ein-

gehen laſſen; glücklicherweiſe hat ſie ſich in Herrnhauſen, wohin ich Reiſer geſandt hatte, erhalten, und zeigt ſich dort in freierer Lage fruchtbar, ſo daß das Abfallen der jungen Früchte nur Folge der eingeſchloſſenen Lage meines Nieuburger Gartens in der Stadt geweſen iſt.

Literatur und Synonyme: Findet ſich nur erſt in meiner „Anleitung" von 1852, Seite 293 kurz erwähnt.

Geſtalt: wie obige Figur zeigt, neigt ſtark zum Koniſchen. Die Figur iſt entworfen nach einer Frucht von der vollſitzenden unbeſchnittenen Pyramide in Herrnhauſen, und hatte ich ſie auf Hochſtamm eben ſo groß, 2½" breit und 3" hoch. Herr Hofgartenmeiſter Borchers ſchreibt mir, daß er ſie ſchon faſt mal ſo groß, als obige Figur gehabt habe. Der Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelche hin, um den ſich die Frucht ſanft zurundet und noch merklich abſtumpft, oft flach zurundet, ſo daß ſie gut aufſteht. Nach dem Stiele macht ſie nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer ſehr wenig abgeſtumpften Spitze, die durch Beulen verſchoben oder entſtellt iſt.

Kelch: offen, liegt in ſeiner Vollkommenheit mit ſpitzen Ausſchnitten ſternförmig auf und ſitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung, aus der flache Beulen ſich erheben, die auch am Bauche oft flach und breit vortreten und die Rundung etwas verſchieben.

Stiel: ſtark, ½—¾" lang, ſitzt wie eingeſteckt, oft durch einen Wulſt etwas auf die Seite gebogen.

Schale: fein rauh anzufühlen; Grundfarbe ein etwas gelbliches Grün, das bei hinreichend früh gebrochenen Früchten in der Reife nur gelbgrün, bei etwas ſpät gebrochenen hochgelb wird. Zahlreiche oft etwas ſternförmige Punkte und Roſtanflüge, oder feine Roſtüberzüge, bedecken den größeren Theil der Frucht, ſo daß dieſe faſt rundherum leicht wie mit broncirtem Roſte überzogen erſcheint. Geruch und Röthe fehlen.

Das Fleiſch iſt mattweiß, etwas ſchwach gelblich, bei frühem Pflücken grünlich, kaum um das Kernhaus etwas fein körnig, fein, überfließend von Saft, ganz ſchmelzend, von delikatem, erfriſchenden weinigen Zuckergeſchmacke.

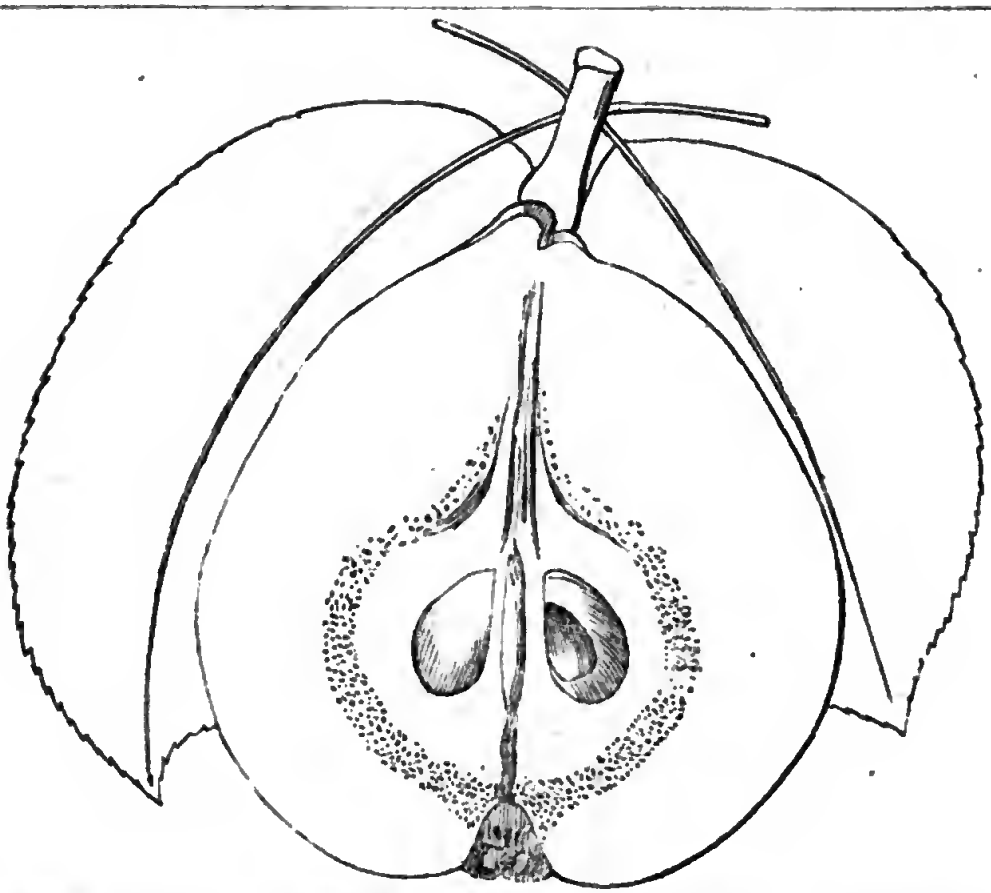
Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen, mit etwas hohler Achſe; die etwas flachen Kammern enthalten ſchwarze, meiſt taube oder unvollkommene Kerne, die in ihrer Vollkommenheit lang- und ſpitzeiförmig ſind.

Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende Sept., allermeiſt im Oct. und iſt delikate Tafelfrucht.

Der Baum wächſt ſtark, geht ſchön pyramidal in die Luft, bildet eine reich verzweigte, ſtark und prächtig belaubte Krone, mit vielem kurzen Fruchtholze, iſt geſund, und, wie obgedacht, in freierer Lage recht fruchtbar. In ſeiner Belaubung hat er viele Aehnlichkeit mit dem der Grauen Herbſtbutterbirne, welche die Mutter obiger Frucht ſein mag. Sommertriebe ſchlank und ſtark, wenig gekniet, ledergelb, oft mit etwas Braunroth überlaufen, nach oben etwas wollig; zahlreich, doch meiſt fein punktirt. Blatt recht groß, ſehr glänzend, dunkelgrün, nur etwas rinnenförmig, aber faſt immer etwas wellenförmig gebogen, ſo daß es ſich, ohne daß ſtarke Falten entſtehen, nicht flach zwiſchen Papier legen läßt, elliptiſch oder langeiförmig mit auslaufender Spitze, flach und unregelmäßig gezahnt, ſtellenweiſe nur wie gerändelt. Unten am Zweige ſind die Blätter eiförmig und breit. Blatt der Fruchtaugen theils eiförmig, theils ei-oval, einzeln faſt elliptiſch. Afterblätter lanzettlich. Augen ſtark, koniſch, etwas abſtehend.

Oberdieck.

No. 299. **Franz II.** Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 2 a.; Jahn III, 2.



Franz II. Diel (van Mons). *†. Ende Okt., oft früher, oft später, 8 Tage.

Heimath und Vorkommen: Van Mons erzog sie, wenigstens hat er sie zweimal in seinem Cataloge, pag. 28 als François II, und pag. 56 als Empereur d'Autriche mit dem Zusatze „par nous" aufgezählt und an Diel unter beiden Namen gesendet, der sie als zwei verschiedene Früchte beschrieb und wieder abgab.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. IV, S. 183: Franz II, und derselbe N. K.-O. V, S. 135: Kaiser von Oestreich. Erstere beschrieb er als ähnlich der Beurré gris, doch veränderlich in der Form, butterhaft, ganz im Safte auflöslich, von erhabenem gewürzhaften bergamottartigen Zuckergeschmack, Mitte Okt. reif. Die zweite als bergamottförmig, einer Pomeranzenbirne ähnlich, schmelzend, nicht saftreich, von gewürzhaft süßem bergamottartigen Geschmack, zeitig Ende Sept. Liegel (N. O. II, S. 110) erklärte jedoch bereits beide für Eins und daß das Fleisch der von ihm erzogenen Früchte nie butterhaft gewesen sei. Auch Oberd. (in s. Anleit. S. 360) bezeichnet das Fleisch der Kaiser von Oestreich als abknackend, über die besprochene Identität läßt er sich nicht aus. Diese kann ich jedoch bestätigen, nachdem ich Franz II. aus Zweigen von Liegel selbst erzogen und mit der aus Herrnhausen empfangenen Kaiser von Oestreich, von welcher ich die Zeichnung oben gebe, verglichen habe. — Dittrich S. 607 und 663, sowie Dochnahl S. 13 und 73, haben beide nach Diel. Dochnahl fügte jedoch zu Kaiser von Oestreich hinzu: = Franz II.

mit einem ? und hat die Birne des letzteren Namens zu den wollblättrigen gestellt, weil Diel bei dieser angab, daß das Blatt wollig austreibe und auf der Unterfläche weißwollig sei.

Gestalt: kreiselförmig, kleinere Früchte auch mehr eirund, nach dem Stiele zu kurz und stumpf spitz, doch geht die Spitze zuletzt noch in den Stiel aus. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund und so abgeplattet, daß sie noch ziemlich gut aufsteht, wenn eine oder die andere sich auf der Wölbung erhebende Beule die Rundung nicht verdirbt. Die Größe ist wie auf obigem Holzschnitte 2½" in der Breite und 1—1½"' mehr in der Höhe, oft bleibt die Birne jedoch kleiner und baut sich verhältnißmäßig etwas weniger breit.

Kelch: hart- und dickblättrig, geschlossen oder halb offen, in seichter beuliger Einsenkung.

Stiel: kurz und stark, braun, nach der Birne zu fleischig und gelbbraun, steht obenauf ohne Absatz, oft jedoch von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: hellgrün, später citronengelb, hie und da mit grünen Stellen, doch ziemlich ringsum gelbbraun, meist glatt berostet, dazwischen mit graubraunen Punkten, im Roste weißgrau punktirt.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale grünlich weiß, in guten Jahren und auf gutem Stande halbschmelzend oder schmelzend, sonst abknackend, doch von schwach gewürztsüßem guten Geschmack.

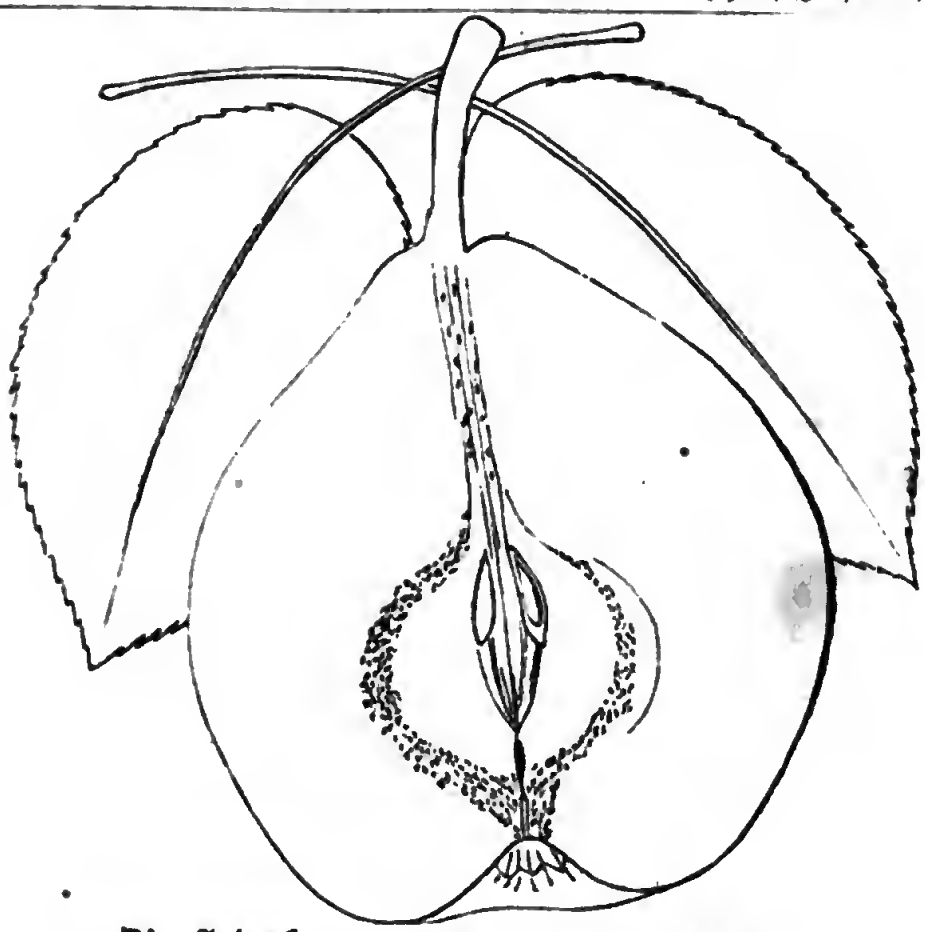
Kernhaus: mit etwas vielen doch nicht starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern eirund oder breit muschelförmig, mit kleinen breiteirunden braunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift gegen Ende Oktober, bisweilen früher, bisweilen später, je nach dem Jahre und nach der früheren oder späteren Abnahme, hält sich aber, einmal reif geworden, nicht lange. Es ist zwar eine nicht verwerfliche Birne, doch immer nur 2ten Ranges, oft nur vom 3ten, und es wäre deshalb eine bessere Frucht des Namens würdiger gewesen.

Eigenschaften des Baumes: Mein Probezweig wuchs in der Jugend kräftig, stand aber bald still und setzte Früchte an, wurde später von andern Zweigen überwachsen, so daß das Wachsthum als gemäßigt zu bezeichnen sein mag. Verlangt, wie es scheint, tiefgründigen, etwas feuchten Boden, wenn die Früchte ihre gehörige Vollkommenheit erlangen sollen. — Blätter mehr oval als elliptisch, zum Theil jedoch den Blättern der Regentin ähnlich, doch breiter und größer, 2" breit, mit der meist etwas und zum Theil stark hervortretenden Spitze bis 3" lang, glatt, ganzrandig oder nur nach vorne schwach gezahnt-gesägt. Nur am Blattsaume ist hie und da etwas Wolle zu bemerken, doch können die Blätter in der Jugend wollig sein. Sie sind ferner etwas schiffförmig und schwach sichelförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend, auch reich- doch feingeadert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, ziemlich stechendspitz, kastanienbraun. — Sommerzweige durch stark abstehende Augen etwas stufig, nach Oben wollig, rehfarbig oder gelbbraun, mit einzelnen fast warzigen ochergelben Punkten.

J.

No. 300. Die Jalouſie. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. (2) b.; Jahn III, 2.



Die Jalouſie. Diel (Duhamel). Faſt ** †. Ende Oct.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Frankreich. Diel bemerkt, wie viele Mühe es ihm gekoſtet habe, dieſe Frucht, wie manche andere Duhamel'ſche Sorte, ſelbſt aus Frankreich ächt zu erhalten, bis er ſie endlich aus der Abtei Maximin zu Trier bekommen habe. Scheint in Deutſchland ſich wenig zu finden, paßt auch wenigſtens für Norddeutſchland nicht hinreichend, da ſie hier nicht recht voll zu tragen ſcheint und merklich körnig bleibt, ſowie die Chaumontel, mit der ſie in Frucht (wenn man recht kurzgebaute Exemplare der Chaumontel nimmt) und Baum viele Aehnlichkeit hat. Für Süddeutſchland wird ſie delikate Tafelbirn bleiben und ſetzt Diel ſie in den allererſten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. IV, pag. 174 die Eiferſüchtige; La Jalousie. Dieſen Namen durch Eiferſüchtige zu überſetzen, trage ich Bedenken, da der Sinn des Namens uns nicht bekannt iſt, und dieſe Ueberſetzung eben ſo unrichtig ſein könnte, als Hermannsbirn für St. Germain. Hat Merlet Recht, der den Namen davon herleitet, daß ſie ſo vortrefflich ſei, daß die andern Birnen Urſache hätten eiferſüchtig zu ſein, ſo müßte es doch heißen: die Eiferſucht erregende. — Dittrich I, p. 673. Das T. Obſteab. gibt Lieferung 26 in der Form richtige, doch zu wenig kenntlich illuminirte Abbildung. — Duhamel III, p. 70 Taf. 47 Fig. 3. Kraft II, Taf. 106 kann immerhin die rechte ſein, und wäre nur die Illumination nicht naturgetreu und Kammern des Kernhauſes und Kerne zu groß. Pomona franconica Taf. 54 vielleicht nicht die rechte; wenigſtens zu groß und am Stiele und Kelche allzu ſtark und zahlreich gerippt. Auch Diel bemerkt, daß Mayer idealiſirt habe. Chriſt hat ſie falſch. — Der Londoner Catalog p. 141 und Downing p. 395 ſetzen ſie in den 2ten Rang. Von den mir bekannten belgiſchen Catalogen haben

ſie nur der Papeleu'ſche und der Bilvorder, welcher letztere als Synonym Poire de Pucelle angibt. — Im Rouener Bülletin S. 32 iſt ſie von gleicher Form und Größe, wie auf dem Holzſchnitte oben gezeichnet.

Geſtalt: dickbauchig kreiſelförmig, und faſt immer in der Breite etwas verſchoben, ſo daß die Breitendurchmeſſer merklich ungleich ſind; nach Diel im breiteſten Durchmeſſer 3½" breit und 3" hoch, kleinere Früchte oft etwas kegelförmig, ſtark abgeſtumpft. Früchte dieſer Form ſah ich hier noch nicht und waren die Früchte bei mir und in Herrnhauſen, wohin ſie von Diel auch kam, etwas weniger groß, oft ſelbſt noch etwas kleiner als obige Figur. Der Bauch ſitzt nach Diel faſt ⅔ der Fruchthöhe nach dem Kelche hin, um den ſie ſich flach abrundet und breit aufſteht; nach dem Stiele macht ſie oft auf der einen Seite eine Einbiegung und endigt ſchnell mit einer breiten, kurzen, ſtark abgeſtumpften Spitze. Ich habe mehrmals notirt, daß bei den Früchten, welche ich hatte, der Bauch doch mehr der Mitte nahe geſeſſen habe und die Spitze wenig abgeſtumpft geweſen ſei; auch bildet Duhamel ſie der obigen Figur ganz ähnlich ab, und ſind Diels Früchte vielleicht große Exemplare vom Zwergbaume geweſen.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartſchalig, doch nicht eigentlich hornartig, ſondern nur verdorrt und verſtümmelt, offen, ſitzt in geräumiger Einſenkung, auf deren Rande ſich flache Erhabenheiten bilden, die ſich auch am Bauche etwas beulenartig erheben.

Stiel: nach Diel oft recht ſtark, fleiſchig ausſehend, 1" lang, war bei mir immer holzig und mäßig ſtark (Folge größerer Kleinheit der Frucht), und ſitzt auf der Spitze in einer kleinen Grube, oder wie eingeſteckt.

Schale: fein rauh; Grundfarbe vom Baum hellgrün, in der Zeitigung nur etwas gelblich grün, doch tritt die Grundfarbe nur fleckenweiſe hervor, indem die Frucht mit einem etwas grünlich zimmtfarbigen Roſte bald leicht, und ſtellenweiſe wie zerſprengt, bald ſtärker überzogen iſt. Beſonnte haben einen kleinen Anflug verwaſchener erdartiger Röthe, die bei mir über einen etwas größeren Theil der Sonnenſeite verbreitet und ſtärker blutartig braun war. Die zahlreichen feinen Punkte treten nur auf der Sonnenſeite und beſonders in der Röthe deutlicher hervor. Geruch fehlt.

Das Fleiſch iſt nach Diel mattweiß, überfließend von Saft, ſchmelzend, um das Kernhaus körnig, von kraftvollem gewürzhaften, der St. Germain und Grauen Herbſtbutterbirn ähnlichen Geſchmack. Bei mir war es überhaupt etwas fein körnig, in weniger warmen Jahren nur ſtark halbſchmelzend und hat der Geſchmack allerdings viel von dem eigenthümlichen delikaten ſüßen Gewürz der St. Germain.

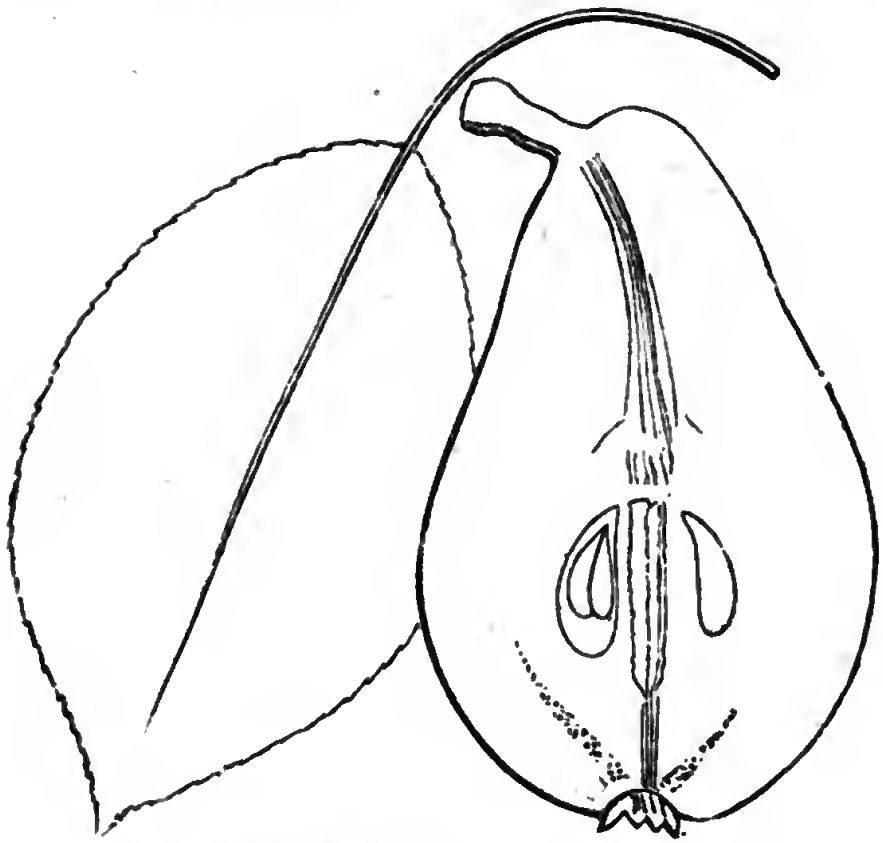
Kernhaus: klein; die engen länglichen Kammern enthalten häufig nur taube, in ihrer Vollkommenheit nach Diel ſchwarze (bei mir nur braune), etwas langgeſpitzte Kerne. Kelchhöhle ſehr flach.

Reife und Nutzung: zeitigt gegen Ende October und hält ſich, nicht zu ſpät gebrochen, 4 Wochen. In recht warmen Jahren zeitigte ſie hier auch ſo; in kälteren Jahren hatte ich am 10. Oct. noch zu früh gebrochen und mürbeten die etwas welken Früchte Ende November. Hauptſächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum, welcher auf Quitte nicht gedeiht, wächſt lebhaft, wird mittelmäßig groß und bald fruchtbar. Sommertriebe mäßig ſtark, oft ziemlich dünn, merklich ſtufig, ohne Wolle, ſtellenweiſe etwas mit Silberhäutchen gefleckt, röthlich lederfarben (ſchmutzig braunroth), zahlreich und ziemlich in die Augen fallend punktirt. Blatt klein mit ſchiffförmig aufwärts gebogenen Rändern und ſtark rückwärts gekrümmter Spitze, glatt, glänzend, bald elliptiſch, bald mehr eiförmig, mit ziemlich ſtarken ſcharfen Sägezähnen. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen oval mit aufgeſetzter Spitze, oder oval-eiförmig. Augen ſtark, dick, kegelförmig, ſpitz, ſtark abſtehend, auf ziemlich ſtark vorſtehenden Trägern. Oberdieck.

Anmerkung. Nach Bivort Alb. IV, S. 15 gibt es außer der vorliegenden Duhamel'ſchen Sorte noch eine Jalousie de Fontenay-Vendée und in Catalogen wird dieſer das Syn. Belle des Esquermes hinzugegeben. Beide haben nach ihrer Abbildung und Beſchreibung große Aehnlichkeit mit einander, doch erſcheint die Fontenay mehr birnförmig und ſie ſoll etwas früher reifen (oft ſchon Ende Sept.) und etwas beſſer als die andere ſein. Doch wird das Fleiſch der Fontenay von Bivort nur als ſchmelzend, das der andern dagegen gerade als butterhaft bezeichnet. J.

No. 301. **Die Brugmanns.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn IV, 2.



Die Brugmanns. Diel (van Mons). Fast **. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Tafelfrucht wurde erzogen von Herrn van Mons, und findet sich in dessen Cataloge Serie 2, Nr. 502. Bekannt ist sie noch sehr wenig und findet sich selbst in belgischen Catalogen jetzt nicht mehr. Ist benannt nach dem 1819 in Leyden verstorbenen Naturforscher Brugmanns.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. I, p. 200: Die Brugmanns. Dittrich I, p. 698 nach Diel; von Aehrenthal gibt Taf. 12 gute Abbildung.

Gestalt: Hat in ihrer Bildung Aehnlichkeit mit der grauen Herbst-Butterbirne, von der sie gefallen sein mag. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich gewöhnlich etwas plattrund wölbt, jedoch nach meinen Annotationen auch oft mehr halb kugelförmig zurundet wie in obiger Figur, die nach Frucht von unbeschnittener Pyramide in Herrnhausen gezeichnet ist, wo die Mehrzahl der Früchte diese Form hatte. Gewöhnliche Größe gibt Diel 2″ breit und 2½″ lang an, und hatte ich sie in Sulingen und Nienburg auch nicht größer. Nach dem Stiele nimmt sie allmählig ab, und bildet eine kegelförmige Spitze.

Kelch: kurzblättrig, meiſt verkümmert, ſitzt in ziemlich enger, nicht tiefer ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin, doch iſt ſie nicht immer ſchön rund.

Stiel: ſtark, fleiſchig, ½ bis ¾" lang, geht aus der Kegelſpitze heraus, und meiſtens von einem Fleiſchwulſt ſtark zur Seite geſchoben.

Schale: fein rauh, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, doch iſt wenig davon zu ſehen, da feiner zimmtfarbiger Roſt die ganze Schale ſo überzieht, daß die Grundfarbe nur auf der Schattenſeite ſtellenweiſe hervortritt. Nur bei ſtark beſonnten findet ſich Anflug von matter brauner Röthe. Geruch fehlt.

Das Fleiſch iſt etwas gelblich weiß, fein, ſaftvoll, ſchmelzend, nach Diel von ſehr angenehmem erhabenem gewürzhaften Zuckergeſchmacke, den ich in einem warmen Jahre dem Geſchmacke der Guten Grauen ähnlich fand, jedoch zugleich mehrmals in Sulingen und Nienburg eine feine Herbigkeit angemerkt habe, die ſich an den Früchten aus Herrnhauſen nicht fand, ſo daß die Frucht wohl warmen, leichten und guten Boden erfordert, um ihre Güte zu haben.

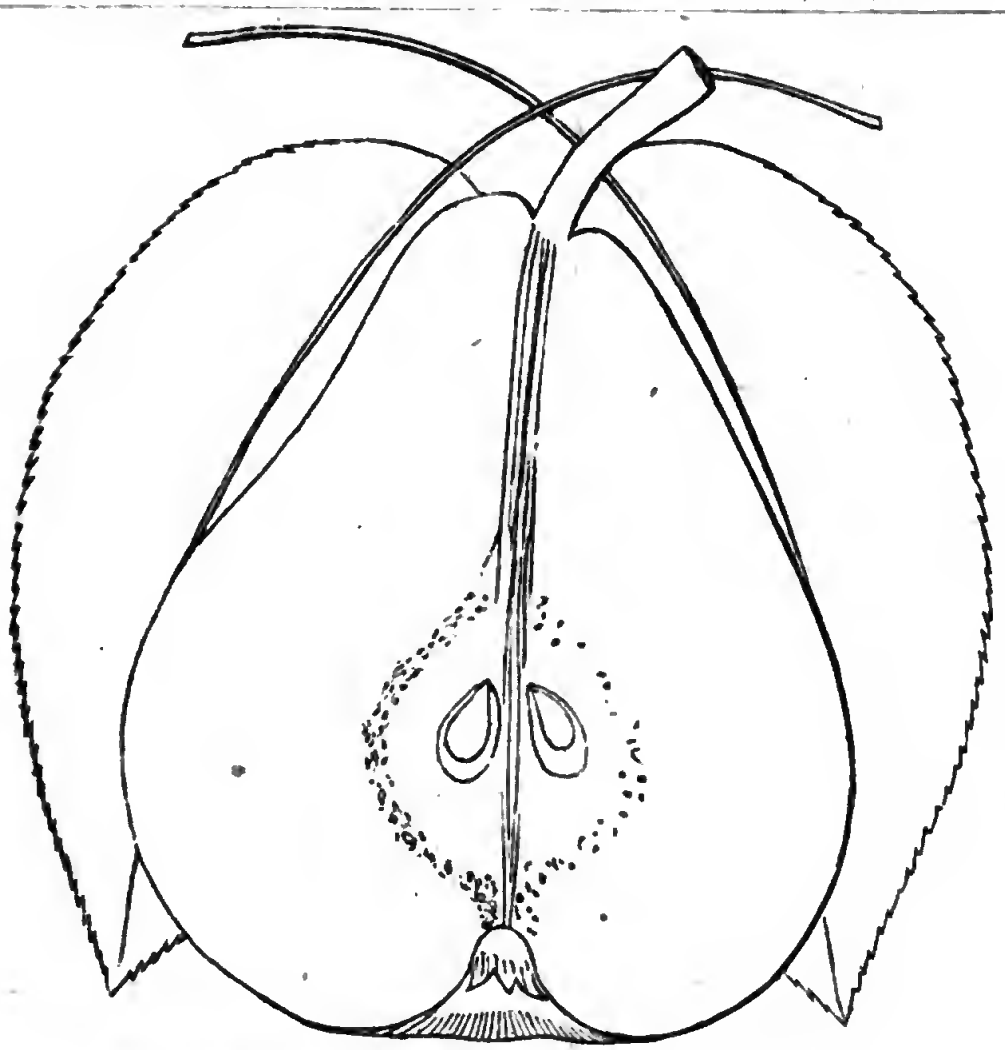
Das Kernhaus hat nach Diel keine hohle Achſe, und auch bei obiger größerer Frucht war die hohle Achſe ſo flach, daß ihre beiden Seiten auf einander lagen. Die geräumigen Kammern enthalten viele lange, ſchwarzbraune, doch nicht eben eiförmige Kerne, wie ſie Diel bezeichnet. Die Kelchhöhle iſt breit, doch ziemlich flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach der Grauen Herbſtbutterbirne, meiſtens erſt Mitte Nov., doch in warmen Jahren bei mir ſchon Anfangs Oktober, wo ſie am 20. Sept. recht gebrochen wurde. In kühlen Jahren war die rechte Brechzeit Mitte Oktober.

Der Baum, welcher in ſeiner Belaubung merkliche Aehnlichkeit mit dem der Beurré gris hat, wächſt lebhaft, iſt geſund, ſetzt viel kurzes Fruchtholz an und iſt ſehr fruchtbar, ſcheint jedoch, wenn er anſetzen ſoll, wie die Beurré gris, in und nach der Blüthe mehr Wärme zu bedürfen, als wir in Norddeutſchland häufig haben, wo die Beurré gris freiſtehend kaum einzelne Früchte anſetzt und die Wand erfordert. — Die Sommertriebe ſind lang und ſtark, mit gedrängt ſitzenden Augen, gekniet, an der Spitze etwas wollig, ledergelb, oft ins Olive neigend, nach unten ſtark und groß, doch etwas matt punktirt. Blatt groß, faſt flach ausgebreitet, glatt, glänzend, nach Diel breit herz- oder auch eiförmig; ich fand es unten am Triebe etwas lang eiförmig, in der Mitte elliptiſch, und iſt es am Rande bald ganz ſeicht gezahnt, bald mit kleinen ſtumpfſpitzen Zähnen beſetzt. Afterblätter pfriemen- oder fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen, welches Diel wieder als eiförmig bezeichnet und ich mehr elliptiſch fand, iſt faſt gar nicht oder nur nach ſeiner Spitze hin etwas gezahnt. Augen langkegelförmig, ſpitz, ſtehen oft ſtark ab, und ſitzen auf ſtark vorſtehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 302. Die Senfbirne. Diel III, 3. 2.; Luc. IX, 1 b.; Jahn III, 2.



Die Senfbirne. Oberdieck. ††. Oct. Nov. 6—7 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Ist eine sehr achtbare Haushaltsfrucht, deren Baum durch Gesundheit und reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, und die sowohl zum Kochen und Welken, als ganz besonders zum Einmachen mit Senf tauglich ist, zu welchem letztern Zwecke ich keine bessere Frucht kenne. Meine Mutter machte jährlich eine beträchtliche Quantität davon ein, die uns an manchem Winterabende erquickten und trefflich schmeckten. Sie ist im Hannoverschen ziemlich verbreitet unter obigem Namen, oder sie wird auch Alteweiberbirne genannt. So weit jetzt meine pomologische Kenntniß reicht, habe ich etwas ihr Entsprechendes in pomologischen Schriften nicht finden können.

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst in meiner „Anleitung" S. 412 vor. Synon. Alteweiberbirne.

Geſtalt: gewöhnlich dickbauchig kegelförmig, manche faſt kreiſelförmig. Gute Früchte ſind 2½" breit und 3" hoch, die häufig vorkommenden größeren ſind gegen 3" breit und 3¼" hoch. Bauch bei den letzteren über ⅔ nach dem Kelche hin, um den die Frucht theils flachrund ſich wölbt, theils allmälig ſich zurundet und ſo abſtumpft, daß ſie gut ſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie, meiſtens ohne alle Einbiegung, eine kegelförmige, ſtark abgeſtumpfte Spitze.

Kelch: hartſchalig, offen, nicht ſelten faſt fehlend, dann auch wieder etwas ſternförmig aufliegend, ſteht in weiter, mäßig tiefer Senkung, die mit Falten und flachen Beulen beſetzt iſt, die breit, theils ſelbſt etwas rippenartig, bis zum Bauche hinlaufen, oder flach ſich noch weiter ziehen, wie überhaupt die Frucht meiſt etwas beulig iſt.

Stiel: ſtark, holzig, ¾—1¼" lang, ſteht in flacher Höhle mit einigen Beulen umgeben und durch einen Fleiſchwulſt gewöhnlich auf die Seite gebogen oder ſelbſt zur Seite geſchoben.

Schale: ziemlich ſtark, vom Baume unanſehnlich hellgrün, in der Reife ſchön gelb, die ganze Sonnenſeite und bei recht beſonnten noch ein Theil der Schattenſeite iſt mit einer düſtern, blutartigen, im Liegen merklich freundlicher werdenden Röthe verwaſchen, die ſich undeutlich ſtreifig oder punktirt in die Grundfarbe verliert. Punkte zahlreich, ſehr feine Roſtſtippchen, in der Grundfarbe oft fein grünlich umringelt, in der Röthe mehr in die Augen fallend und gelblich oder röthlich weiß, worin gleichfalls der feine Roſtpunkt deutlich hervortritt. Roſtanflüge finden ſich hin und wieder, beſonders um Stiel und Kelch, wo der Roſt auch wohl Ueberzüge bildet. Geruch etwas müskirt, nicht ſtark.

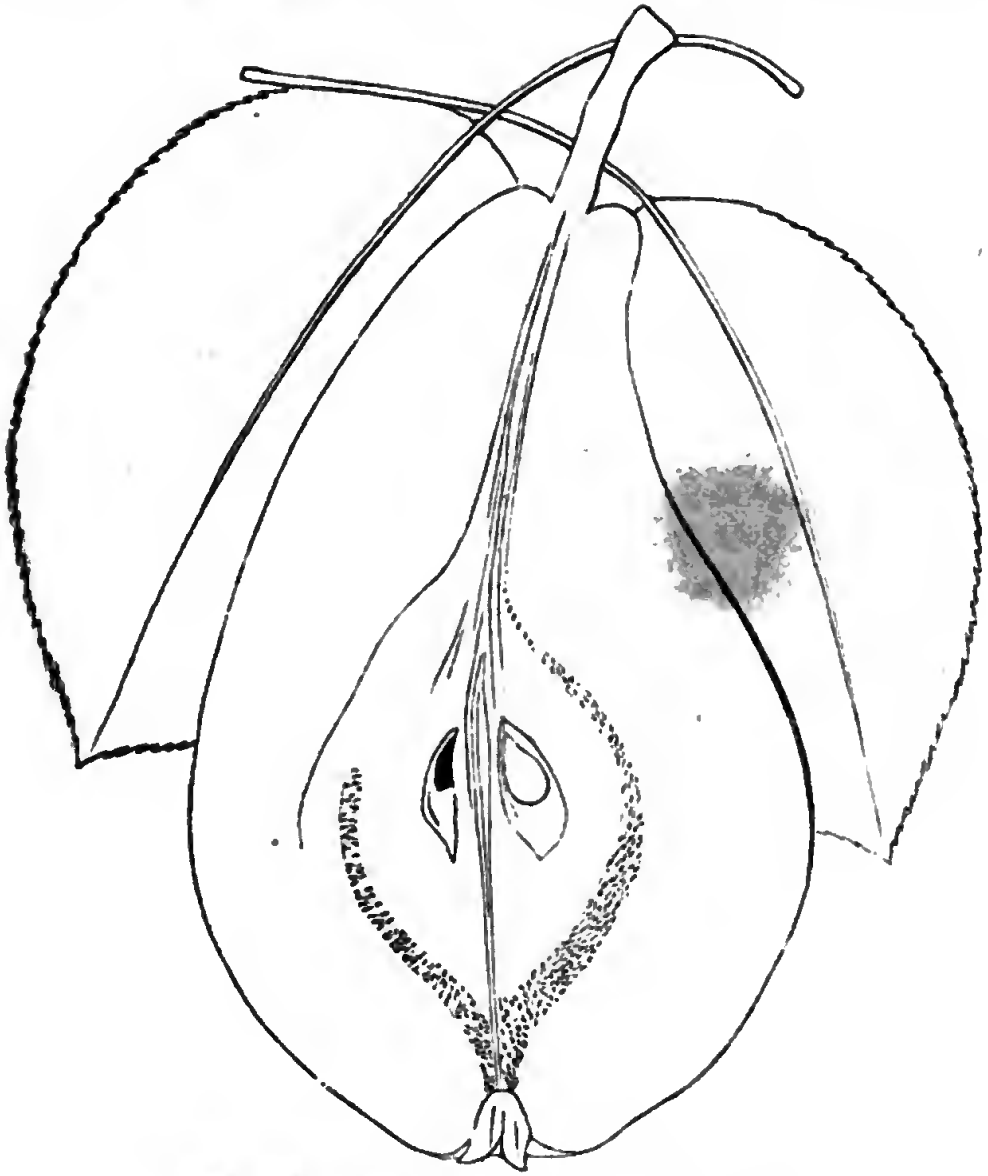
Fleiſch: etwas gelblich weiß, etwas körnig, abknackend, doch nicht hart, hinreichend ſaftreich, von angenehmem ſchwach müskirten Zuckergeſchmack.

Kernhaus: klein, ohne bemerklich hohle Achſe; die Kammern ſind klein, Kerne theils vollkommen, eiförmig und ſchwarzbraun, theils auch taub. Die Kelchhöhle geht gerundet nicht tief herab.

Reife und Nutzung: zeitigt zu Anfang October und hält ſich ziemlich lange. Rechte Brechzeit iſt in kalten Jahren erſt 8 Tage nach Michaelis, in warmen gegen Ende Sept. Die, wie ſchon gedacht, für den Haushalt ſchätzbare Frucht eignet ſich recht auch für die Gärten des Landmanns. Gekocht wird ſie roth und ſchmeckt gezuckert.

Der Baum wächſt ſtark, geht mit den Aeſten, die anfangs gedrängt ſtehen, raſch in die Luft, doch hängen ſich nachher die Zweige etwas durch die Laſt der Früchte. Er ſcheint nur mittelmäßig groß zu werden. Sommertriebe ſtark, merklich gekniet, olivenfarbig, oft leicht braun überlaufen, nach unten ziemlich zahlreich, doch matt und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, glänzend, merklich rinnenförmig, oval, meiſt langoval, mit kurzer aufgeſetzter Spitze, einzeln, und beſonders nach oben ei-lanzettlich, ſcharf, doch nicht tief geſägt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen meiſt lang-oval oder ei-oval, die kurzſtieligen oval, ziemlich ſcharf geſägt gezahnt. Augen herzförmig, etwas flach gedrückt, klein, anliegend, ſitzen auf ziemlich ſtark vorſtehenden, kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 303. **Neue Poiteau.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn III, 2.



Neue Poiteau. Bouvier. **. Ende Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare delikate Frucht wurde erzogen von Simon Bouvier zu Jodoigne. Der Baum trug zuerst 1843. Die Frucht wurde nach dem bekannten Poiteau, Verfasser des Bon jardinier und damals auch Redacteur der Annales der Pariser Gartenbaugesellschaft, benannt. Zum Unterschiede von einer schon vorhandenen Poiteau (die mir indeß, gekommen von Hrn. v. Mons an Hrn. Lieutenant Donauer zu Coburg, und von diesem an mich, die Holzfarbige Butterbirne lieferte), gab man ihr das obige Beiwort. Ich erhielt die Sorte aus Papeleus Collection und von Herrn Behrens zu Lübeck ganz überein, und kann auch nach der Beschreibung von Bivort und Decaisne nicht zweifeln, die rechte Sorte zu haben, wenngleich die Frucht dort merklich größer (von Decaisne selbst als sehr groß) und am Stiele weit dicker und merklich abgestumpft dargestellt wird, auch die starke Einbiegung (nur auf einer Seite) nicht hat, die sie bei mir und auch in Früchten, die ich von Herrn Behrens 1857 erhielt, in der Mehrzahl der Exemplare zeigte.

Literatur und Synonyme: Bouvier beſchrieb ſie zuerſt 1844 im Journal d'Horticulture pratique de la Belgique Vol. II, S. 259; Annales 1856 S. 21; Biverts Album I, Taf. 42; Decaisne IV, Text Nummer 139. Der Londoner Catalog hat nur erſt den Namen im Anhange. Als Synonym geben die zu Lyon verſammelten Pomologen, Decaisne und Bivort an: Tombe de l'amateur, welchen Namen ihr Hrn. v. Mons Gärtner Demeeſtre nach v. Mons Tode gegeben haben wird. Leroy zu Angers führt noch Retour de Rome (v. M.) als Synonym auf, und die Berliner Verhandlungen auch Juteuse de Braunau.

Geſtalt: nach Bivort veränderlich, meiſtens birnförmig, zuweilen oval und dann wieder der Winter-Dechantsbirne ähnlich, wie er ſie auch abbildet. Decaisne hat die größere Frucht (wohl vom Zwergbaume) faſt 6" hoch und $3^3/_4$" breit abgebildet, zur umgekehrten Eiform neigend und mit dickem, kurzem, ganz zur Seite geſchobenen Stiele; die kleinere Frucht hat die Einbiegung nur auf einer Seite, aber noch ſtark abgeſtumpfte Spitze. Wie ich ſie bisher hatte, iſt ſie in guten Exemplaren vom Hochſtamme 4" hoch, $2^3/_4$" breit. Der Bauch ſitzt zuweilen faſt in der Mitte, allermeiſt jedoch etwas mehr nach dem Kelche hin, nach dem ſie allmählig abnimmt und ſich gar nicht oder ſo wenig abſtumpft, daß ſie ſelten aufſtehen kann.

Kelch: kurz geſpitzt, hartſchalig, an der Baſis einzeln etwas fleiſchig, offen, ſteht mit den Ausſchnitten in die Höhe und ſitzt oben auf oder allermeiſt in enger, flacher Senkung, die durch einige Beulen und Fleiſchperlen uneben iſt, welche den Kelch öfter etwas einſchnüren und in ſeiner Rundung verſchieben oder halb ſchließen. Die Beulen laufen unregelmäßig bis zum Bauche oder noch weiter, und iſt die Frucht überhaupt etwas fein beulig.

Stiel: $^3/_4$—1" lang, ziemlich ſtark, an der Baſis oft etwas fleiſchig, ſitzt auf der Spitze oben auf, ohne merkliche Vertiefung, mit einigen Fleiſchbeulen oder Ringeln umgeben. Kleinere Früchte laufen faſt in den Stiel aus.

Schale: mäßig ſtark, vom Baume hell grasgrün, auch in der Reife nur unmerklich gelblicher. Röthe findet ſich nicht und iſt bei Früchten, die lange hingen, die Sonnenſeite nur etwas gelblicher. Die zahlreichen, theils feinen, theils etwas ſtärkeren Roſtpunkte werden häufig durch den Roſt auf größeren Strecken maskirt, der, je nach Jahren und Boden, bald weniger, bald ſtärker ſich findet, zerſprengt und in Figuren vorkommt, oder ſtellenweiſe etwas grünlich zimmtfarbige, ziemlich rauhe Ueberzüge bildet. Geruch fehlt.

Das Fleiſch iſt grünlich gelb, ſehr fein, ſaftreich, ſchmelzend, und zeigt um's Kernhaus kaum ganz feine Körnchen. Geſchmack delikat bergamottartig ſüß, dem der St. Germain etwas ähnlich, jedoch wenn die Frucht zu früh gebrochen wurde, nicht gewürzhaft genug und etwas mehr dem Geſchmacke des Wildlings von Motte ſich nähernd, etwas mehr mit Säure gemiſcht.

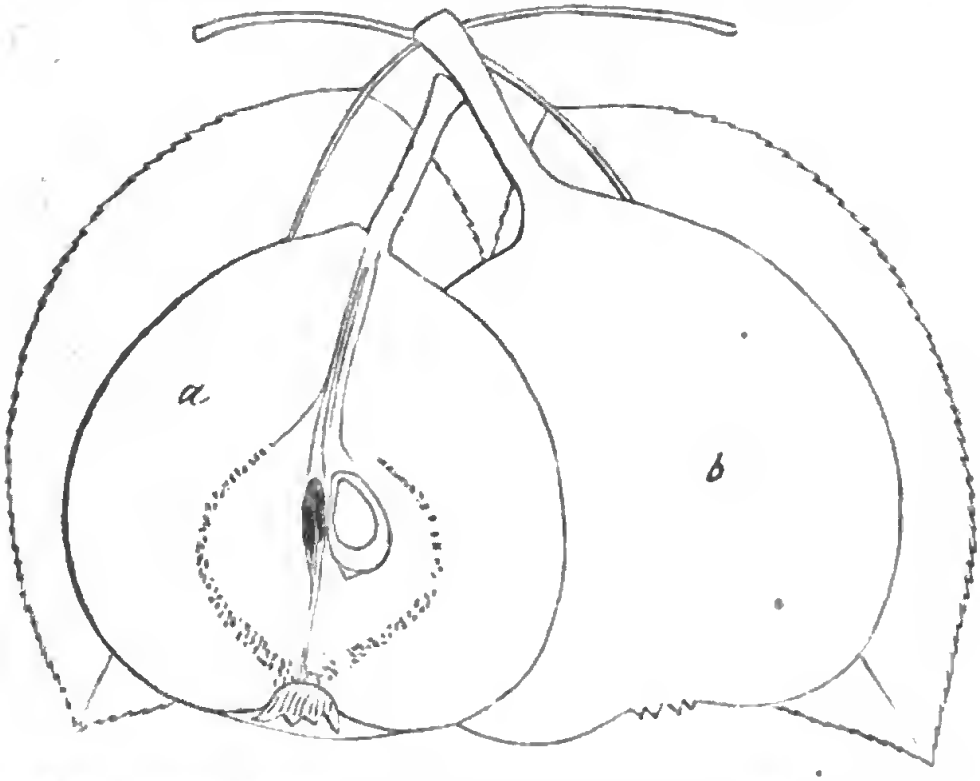
Das Kernhaus iſt ohne hohle Achſe, die Kammern ſind klein, liegen der Achſe nahe, die Kerne ſind ſchwarz, meiſt taub.

Reife und Nutzung: Zeitigt in Belgien im Oktober, bei uns Ende Okt. und im Nov.; 1861 wurde bei ſpäter Blüthezeit, aber warmem Sommer ſelbſt eine um Michaelis gebrochene Frucht ſchmelzend; rechte Brechzeit war mehrmals $^2/_3$ Oktober. Fault gar nicht leicht und hält ſich in der Reife lange. Iſt wohl nur Tafelfrucht.

Der Baum wächſt raſch und geſund, ſchön pyramidal, ſo daß er ſehr leicht ſich zu Pyramiden formt, und ſcheint auch in meiner nördlichen Gegend ſeine gerühmte Fruchtbarkeit völlig zu bewähren. Sommertriebe ſtark, etwas gekniet, olivenfarbig (Bivort und Decaisne geben ſie mehr roth an, wohl nach Stämmen auf Quitte), mäßig zahlreich punktirt. Blatt groß, dick, glänzend, etwas rinnenförmig, am Rande oft ſchwach wellenförmig gebogen, oval mit aufgeſetzter Spitze, fein und ſeicht geſägt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen flach, noch feiner geſägt; die kürzer geſtielten kurz oval oder eioval, die längergeſtielten elliptiſch oft ſelbſt langelliptiſch. Augen kurz, ſtark, etwas dreieckig, ſpitz, etwas abſtehend, ſitzen auf merklich vorſtehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 304. Graf Lamy. Diel I, 2. 2.; Lucas IV, 1 b.; Jahn IV, 2.



Graf Lamy (Dingler). Oberdieck (van Mons). **. Ende Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Die hier beschriebene schätzbare Tafelfrucht ist diejenige, welche der Londoner Catalog und Downing als Comte de Lamy aufführen, indem ich mein Reis von der Londoner Societät durch Pfarrer Urbaneck und Herrn Bertzien zu Kopenhagen überein habe. Sie ist häufig mit Marie Louise (Duquesne) und Marie Louise nova (van Mons), sowie diese wieder unter einander verwechselt worden, worüber ich die ausführlicheren Auseinandersetzungen von Herrn v. Flotow und mir in der Monatsschrift 1859 S. 263—273 nachzusehen bitte. Ich bemerke hier nur, daß die Verwirrungen unter diesen Früchten theils daher rühren, daß Herr v. Mons oft Pfropfreiser ohne Namen versandte, theils daher, daß er in seinem höchst oberflächlich abgefaßten Cataloge erst eine Marie Louise par Duquesne und dann Serie 2 Nr. 424 nochmals eine Marie Louise Duquesne mit dem Zusatze par nous aufführt, wo statt Duquesne ohne Zweifel nova hätte stehen sollen. Das Resultat ist: Es gibt eine Marie Louise Duquesne, die man auch van Donkelaer und Marie Louise Delcourt nannte, dann eine von Hrn. v. Mons erzogene Marie Louise nova, die direkt von v. Mons richtig nur an Burchardt zu Landsberg, an mich und an Herrn Manning in Amerika gekommen zu sein scheint, so wie endlich eine Graf Lamy, die wohl ohne Zweifel unter diesem Namen von v. Mons an die Societät zu London und von da an Downing kam. Wer der Erzieher der obigen Frucht ist, ist noch nicht ganz gewiß. Papelen in seinem Cataloge gibt Leon Leclerc an; ist die Frucht jedoch, wie nicht zu bezweifeln, mit der Dingler identisch, so wäre v. Mons der Erzieher und wäre, wie auch die Annales wollen, Dingler der ursprünglich beizubehaltende Name. Da ich von der Dingler Früchte noch nicht sah, habe ich einstweilen den obigen Namen beibehalten, meine Frucht stimmt jedoch mit der Beschreibung der Dingler sehr und ein an die Graf Lamy gesetzter Zweig der Dingler hat gänzlich dieselbe Vegetation.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 133 Nr. 162 Comte de Lamy mit den Synonymen Marie Louise the second, Marie Louise nova, Beurré Curté, Dingler. Downing S. 371 mit denſelben Synonymen. Annales 1854 S. 69 Poire Dingler, wobei geſagt wird, daß dieſe mit der Downing'ſchen Comte de Lamy ganz identiſch und von v. Mons erzogen ſei, der ſie unter dem Namen Dingler um 1840 an den Grafen Du-Mont Blanc zu Ingelmünſter geſandt habe, wobei ſie jedoch in der Folge auch den Namen Curtet fälſchlich erhalten habe, der einer ganz andern von Bouvier erzogenen Frucht gebühre. Die zu Lyon verſammelt geweſenen Pomologen betrachten Comte de Lamy mit Marie Louise nova (unter der ſie aber die von Duquesne verſtehen) als identiſch. Leroy zu Angers hat im Cataloge bei Comte de Lamy als Synonyme Beurré Curtet ou Quetelet, wobei unentſchieden bleibt, ob er die obige meint, oder die rechte von Bouvier erzogene Curtet, die nach Biworts Album I, T. 6 von Beurré Quetelet noch wieder verſchieden iſt, jedoch auch Bis-Curtet heißt. Als Beurré Curtet findet ſie ſich ohne Zweifel noch im Rouener Bullet. S. 82, in Figur ganz mit Fig. a. oben überein, und wird nur die Reifzeit Anfang Oct. geſetzt. Auch Hogg im Manual S. 178 hat bei Comte de Lamy als Synon. Beurré Quetelet, Beurré Curtet, Dingler, Marie Louise nova. Das Reſultat iſt, daß wohl ohne Zweifel das einzig richtige Synonym, vielleicht der urſprüngliche Name Poire Dingler iſt.

Geſtalt: die Figur oben ſtellt ſie dar, wie ich ſie zweimal hochſtämmig in Erſtlingsfrüchten hatte. Downing und der Londoner Catalog nennen die Geſtalt zwar rundlich-umgekehrt eiförmig, Downing zeichnet ſie aber ſtärker kreiſelförmig, deſſen Figur oben sub b. ſteht, und die Annales geben die Größe der Dingler nach einer Frucht von Pyramide 3″ breit und hoch und ſtark kreiſelförmig. Der Bauch ſitzt mehr, bei recht kreiſelförmigen, ſtark nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich flach wölbt und breit aufſteht. Nach dem Stiele endigt ſie meiſt mit etwas erhabenen Linien und iſt kaum abgeſtumpft, oder die Spitze geht halb in den Stiel über.

Kelch: offen, hartſchalig, in weiter flacher Senkung mit etlichen feinen Falten umgeben. Der Bauch der Frucht iſt oft durch breit vortretende Beulen in der Rundung verſchoben.

Stiel: holzig, 3/4″ lang, gerade, durch einen Wulſt oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, vom Baume grün, in der Reife gelbgrün (die Annales zeichnen die Dingler als grüngelb), Röthe ſah ich hier noch nicht; Downing gibt braunröthliche Backe an, welche die Annales bei der Dingler nicht angeben. Roſt findet ſich als ſtellenweiſer Anflug und um Kelch und Stiel oft etwas Ueberzug. Punkte zahlreich, theils roſtig, theils etwas grün umringelt.

Fleiſch: gelblich weiß, ins Grünliche ſchillernd, nur um das Kernhaus ein wenig körnig, fein, ſchmelzend (ſelbſt in dem kalten Sommer 1860), von ſüßem, durch etwas Säure gehobenen, ſehr edlen bergamottartigen Geſchmacke, ziemlich ähnlich dem der Eſperens Herrenbirn.

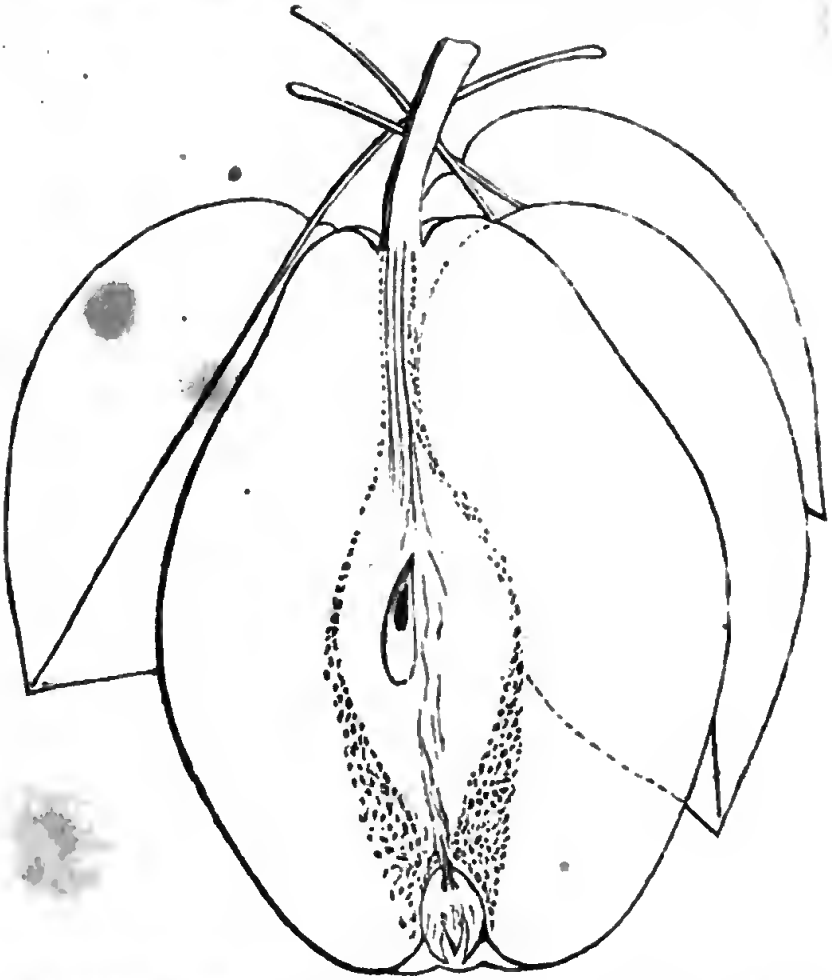
Kernhaus: hat kurze hohle Achſe; Kerne braun, ſtark, ziemlich eiförmig, meiſt vollkommen; Kelchhöhle breit, gerundet.

Reife und Nutzung: zeitigte bei mir ſelbſt 1860, wo ich 1/2 Oct. brach, ſchon Anf. Nov. Downing ſetzt die Reifzeit Ende Sept. oder Mitte Oct., die Annales die Reife der Dingler erſte Hälfte des November.

Der Baum wächſt gut und geſund, ſchön pyramidal. Sommertriebe ſind nur etwas ſtufig, braunröthlich an der Sonne, oft mehr lederfarben, ohne Wolle, mit zwar ziemlich vielen, oft großen, aber matten Punkten. Blatt glatt, glänzend, nur etwas rinnenförmig, elliptiſch, auch breitelliptiſch, fein und ſcharf geſägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptiſch und ſelbſt lanzettförmig, einzelne oval, fein und ſeicht geſägt gezahnt. Augen dreieckig, nach oben am Zweige abſtehend, Träger flach, wenig gerippt.

Oberdieck.

No. 305. **Rothe Confeſſelsbirne.** D. II, 3. 2. (3); Luc. III, (V) 2 b.; J. II, 2. (3).



Rothe Confeſſelsbirne. Sickler (Zink). *†. Oct., Nov., 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Abſtammung unbekannt; den Namen möchte Mayer von Faß (in der Schweiz und im Elſaß Fäßel, Feſſel, ein Fäßchen) ableiten. Sie ſcheint übrigens nicht allein in Thüringen, ſondern auch in anderen Gegenden verbreitet zu ſein, wird jedoch oft mit der Chaumontel verwechſelt, mit welcher ich ſie ſelbſt längere Zeit für identiſch hielt, bis mich die wolligen Blätter des Baumes überzeugend eines Anderen belehrten. Hr. Paſtor Jacobi in Hainrode war ſo gefällig, mit der Frucht mir zugleich Blätter zu ſenden.

Literatur und Synonyme: Zink hat ſie zuerſt tab. IX. S. 39 recht gut abgebildet und kurz beſchrieben. Sie erſcheint nach dem Kelche zu ſtärker abnehmend, als auf obigem Holzſchnitte, kommt aber auch oft ſo vor. Er ſagt, „ſie dauert bis Ende des Jahres und iſt eine recht gute Birne von mürbem, jedoch etwas grieſigem Fleiſche, häufigem ſüßen Saft und gutem Geſchmack. Es gibt auch noch eine andere, die Grüne Confeſſelsbirne genannt." — Im T. O.-G. III, S. 28, Taf. 3 iſt ſie ausführlicher beſchrieben, auch kenntlich abgebildet. (In demſelben auch die am Kelche mehr abgerundete Grüne Confeſſelsbirne Bd. VIII, S. 19 Taf. 2, die nur als lange dauernde Winterkochbirne Werth hat.) — Vergl. auch Chriſt's Hdb. 2. Aufl. S. 582 und deſſen Hdwb. S. 169; ferner Dittrich I, S. 678; Dochnahl S. 14. Dieſer zählt ſie zwar ganz richtig unter den wollblättrigen Arten auf, gibt ſie aber

S. 102 auch wieder als Syn. der Chaumontel. Luc. S. 208 nimmt sie ebenfalls für gleich mit der Letztgenannten. — Synon. sind Graukopf bei Goßlar und Confessionsbirne bei Schauen, beides nach Christ. — T. O.-G. und Christ halten sie für Millers Rousseline, doch ist Diels Birne dieses Namens eine verschiedene Frucht. — Mayer in Pom. Franc. S. 305 kann als Confessselsbirne, Deutsche Faßbirne, Tonneau allemande die vorliegende haben, sie ist aber wenig kenntlich, sehr groß und soll bis März dauern.

Gestalt: oval, wie oben gezeichnet, nach dem Kelche hin spitzt sich die Frucht in kleineren Exemplaren oft stärker zu und wird auch öfters, unter einer kleinen Einbiegung meist nur auf einer Seite, nach dem Stiele hin schmächtiger, indem sie abgestumpft kegelförmig endigt. Früchte von $2^1/_2$" Breite bei 3" Länge, wie sie Sickler beschreibt, mögen zu den Seltenheiten gehören, meist bleibt sie schmäler.

Kelch: kurz- und steifblättrig, hornartig, offen oder halboffen, in einer ziemlich tiefen und engen mit Beulen oder Falten besetzten, oft unregelmäßigen Einsenkung, indem sich einzelne Beulen stärker erheben, die auch oft noch über den Bauch hin fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, braun, ziemlich stark und steif, $^3/_4$" lang, wie eingedrückt, in engerer oder weiterer oft tiefer Höhle, mit Beulen umgeben.

Schale: glatt, gelbgrün, auf der S. S. dunkel erdbraunroth verwaschen fast auf der Hälfte der Frucht, mit grauweißlichen Punkten in dem Roth. Nebenbei ist die Schale gelbbraun berostet, so daß die Grundfarbe nur stellenweise noch durchblickt und hierdurch auch das Roth verdüstert wird.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen butterhaft, von angenehm und stark, eigenthümlich gewürztem süßweinigen Zuckergeschmack, auch darin der Chaumontel ähnlich, von welcher kleinere Exemplare auch äußerlich ihr ziemlich gleich sehen.

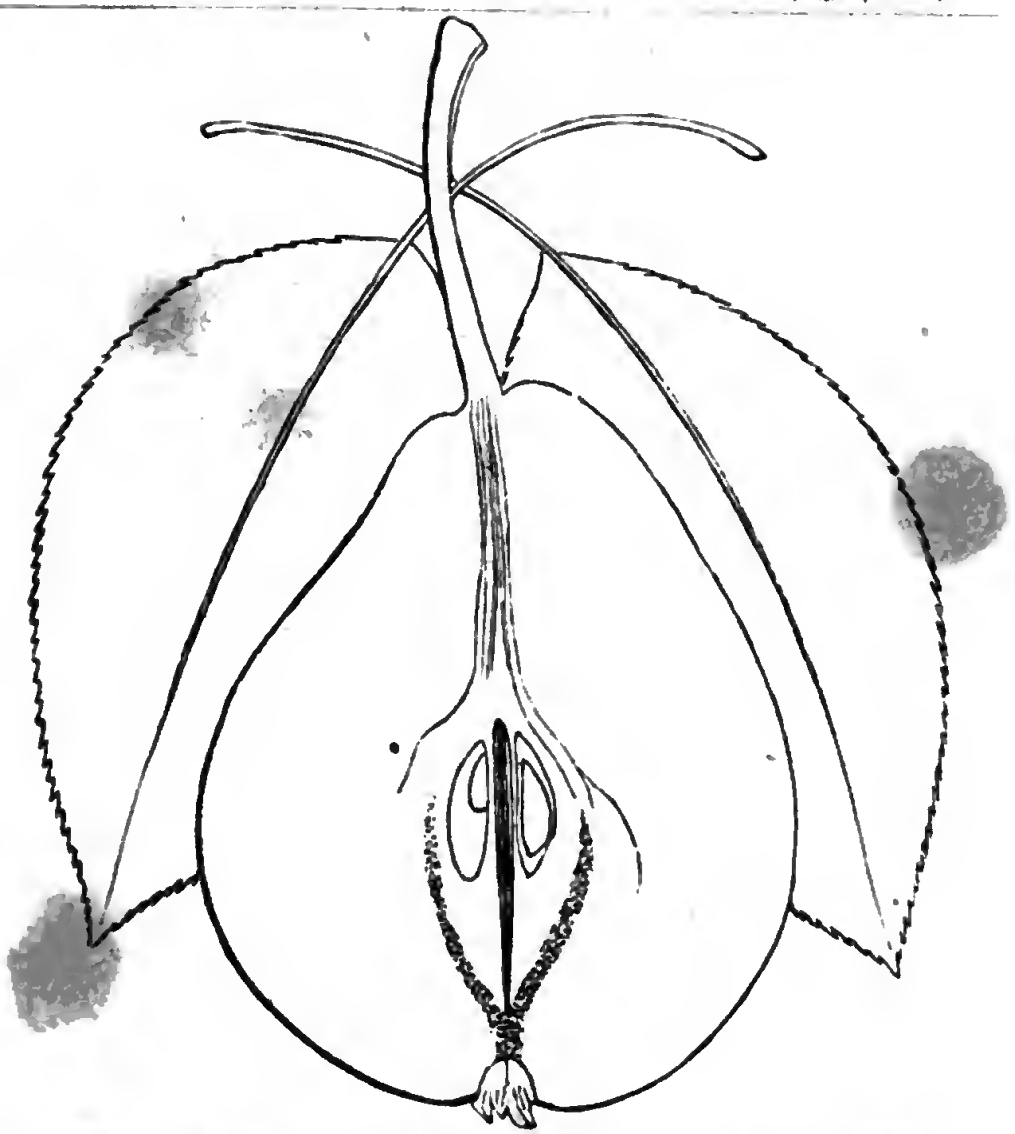
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, die sich nur nach dem Kelche zu mehr häufen, nicht hohlachsig, Kammern klein, meist unausgebildet, oft fehlend; die vorhandenen enthalten einzelne schwarzbraune, oben mit einem kleinen Knöpfchen besetzte, oft aber auch nur taube Kerne.

Reife und Nutzung: sie zeitigt Ende Oct. oder im Nov., hält sich, etwas früher abgenommen, etwa 6 Wochen; bei zu langem Hängen dauert sie nach Hrn. Jacobi bis Jan., wird aber dann oft nicht schmelzend. Angenehme Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die die bei uns im Freien selten gut werdende Chaumontel ersetzen kann.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst auch nach Dittrich sehr stark, wird groß, ist gesund. Er bildet nach Jacobi eine breit gerundete Krone mit lichter und sperriger Verzweigung und die hängenden Zweige biegen sich am Ende wieder nach oben. Die Fruchtbarkeit wird gelobt. Das Laub ist graugrün, wie bedustet. — Die Blätter sind mittelgroß, fast etwas klein, $2^1/_4$" breit, $1^3/_4$—$2^1/_4$" lang, eirund, oft herzförmig, mit längerer oder kürzerer, meist auslaufender Spitze, auf beiden Flächen wollig, ganzrandig (und hierdurch von den länglich-ovalen glatten regelmäßig fein gesägten Blättern der Chaumontel verschieden). Stiel dünn, verschieden lang, stark wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze etwas gelbwollig. Sommerzweige stark bewollt, gebogen, etwas stufig, an der Spitze verdickt, grünlich gelbgrau, an der S. S. graubraun und stellenweise geröthet, mit sparsamen, größeren und kleineren, schmutzig gelben Punkten.

J.

No. 306. **Walter Scott.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1 b.; Jahn IV, 2.



Walter Scott. Oberdieck (van Mons). **. Oct., Nov. 3—4 W.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Tafelfrucht fand sich unter den 300 Birnsorten, welche ich 1838 ohne Namen von Herrn v. Mons erhielt, und da ich bisher weder die Frucht unter einem andern Namen auffinden konnte, noch auch unter allen meinen belgischen Birnsorten die ziemlich kenntliche Vegetation der Obigen finde, so stammt sie vielleicht wirklich aus v. Mons letzten Kernsaaten, von denen er mir besonders Reiser zu schicken schrieb, und verdient jedenfalls, möglichst bald bei uns bekannt zu werden. Ich habe sie unter obigem, von mir ihr beigelegten Namen schon vielfältig versandt.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 433 aufgeführt und der Frucht nach näher beschrieben.

Gestalt: fast groß, in Form den Apothekerbirnen ähnlich und etwas veränderlich. Regelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas abgestumpften Eiform und sind 2½" breit und 3" hoch, schön gewachsene selbst 2¾" breit und 3½"

hoch. Der Bauch ſitzt oft nur etwas, meiſtens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin; regelmäßigere Früchte ſpitzen oder runden ſich nach dem Kelche ſo zu, daß ſie, wenn nicht durch ungleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche ſchief ſteht, eben noch aufſtehen können. Nach dem Stiele macht ſie meiſt auf beiden Seiten, oft jedoch auch nur, wie in obiger, nach Frucht aus meinen Nienburger Gärten angefertigter Zeichnung, nur auf einer Seite merkliche Einbiegungen, und dicke, kegelförmige, etwas abgeſtumpfte, oft auch etwas ſchlanke, halb in den Stiel übergehende Spitze.

Kelch: offen, hartſchalig, durch Beulen in ſeiner Rundung verſchoben, ſitzt meiſt ſehr flach vertieft, einzelne jedoch durch ſich ſtärker erhebende Fleiſchbeulen ſtärker vertieft und eingeſchnürt; die Kelchſenkung zeigt ſtets Falten und Beulen, die ſich bei regelmäßigeren, großen Früchten flach über die Frucht hinziehen, häufig auch ſich bald hier, bald dort vordrängen und die regelmäßige Form verderben.

Stiel: ziemlich ſtark, holzig, nur an der Baſis etwas fleiſchig, $1^3/_4$—2″ lang, meiſtens wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, ſitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben, oft auch nur wie eingeſteckt.

Schale: glatt, etwas glänzend, freundlich grün, in der Reife gelblich grün oder grüngelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils an der Sonnenſeite ſtärker und hier häufig braunroth umringelt. Die Sonnenſeite iſt bei ſtark beſonnten leicht und bräunlich geröthet, theils und meiſtens nur wie punktirt, theils auch in kurz abgeſetzten blaſſen Streifen. Roſtanflüge finden ſich wenig, oft gar nicht.

Das Fleiſch iſt mattweiß, oft etwas gelblich, um das Kernhaus kaum fein körnig, ſaftreich, ſchmelzend, von fein weinig gezuckertem, fein alantartigen delikaten Geſchmacke.

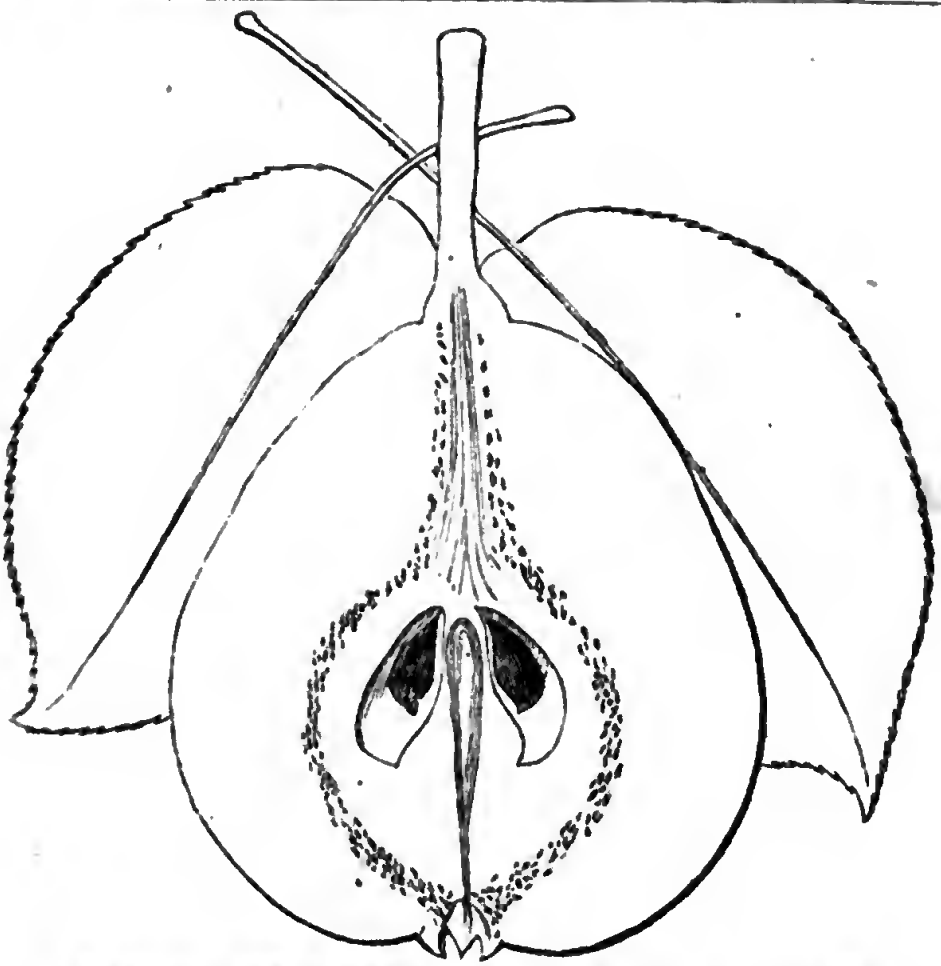
Das Kernhaus hat eine ſchmale hohle Achſe, die Kammern ſind ſchmal und eng und enthalten meiſtens taube, theils auch vollkommene, ſchwarzbraune, längliche, etwas gebogene Kerne. Die feinen Körnchen ums Kernhaus bilden eine ſchmale, langgezogene Rautenfigur.

Reife und Nutzung: zeitigt im Oct. und hält ſich 3—4 Wochen. In recht warmen Jahren brach ich ſchon am 14. Sept. recht, in gewöhnlichen vom 20. bis 26. Sept., in kalten 8. Oct.; doch iſt die Frucht auf den Pflückepunkt nicht beſonders eigen; 1846 brach ich 12., 21. und 26. Sept., 1850 18. und 26. Sept. und 12. Oct. und wurden alle dieſe Früchte gut. Iſt hauptſächlich Tafelfrucht.

Der Baum wächſt geſund und kräftig, geht mit den Zweigen in ziemlich ſpitzen Winkeln in die Luft, ſcheint auf den Boden gar nicht eigen, und iſt ſelbſt in meinem ſandigen Garten vor der Stadt Nienburg groß und ſehr fruchtbar geworden. Ein junger Baum, den ich im hieſigen Lehmboden habe, wächſt weniger ſtark, doch wohl nur, weil der unten austreibende Baum im Stamme krank iſt. Sommertriebe ziemlich ſtark, nur wenig ſtufig, an der Sonnenſeite etwas röthlich lederfarben, oft auch mehr olive, ſtarke Triebe mit ziemlich vielen feinen, nicht ins Auge fallenden Punkten. Blatt ziemlich groß, glatt, glänzend, ziemlich flach ausgebreitet, auch unten nicht wollig, ſpitz-eiförmig, nur fein gezahnt, mit ſchöner meiſt auslaufender Spitze. Afterblätter finden ſich ſelten und ſind fein, ſtärkere Triebe haben aber viele Blätteraugen. Blatt der Fruchtaugen elliptiſch, meiſt ei-elliptiſch, die größte Breite mehr nach dem Stiele hin, manche auch faſt lanzettförmig, fein oder auch ſcharf geſägt. Augen ſtark, ſtumpf-ſpitz, etwas abſtehend, ſitzen auf ſchwach gerippten, nicht ſtarken Trägern.

Oberdieck.

No. 307. **Charlotte von Brouwer.** Diel I, 2. 2; Luc. IV, 1 a (b); Jahn III, 2.



Charlotte von Brouwer. Bivort (Esperen). **. Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Major Esperen erzogen, der Baum gab 1835 die erste Frucht. Als eine vortreffliche Tafelfrucht mit reichtragendem Baume hat sie sich schnell weiter verbreitet und ist auch bei uns zu recht häufiger Anpflanzung zu empfehlen, da sie im deutschen Clima gedeiht.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie zuerst im Album III, S. 5; sie erscheint auf seiner Abbildung meiner Zeichnung ähnlich, doch mehr plattrund, am Kopfe breiter. Auch die Annales de pom. III, S. 33 haben sie mit Beschreibung von Royer, die Form ist mehr birnförmig. Ferner bei Liron d'Airoles, Descript. Bd. I, S. 33, Planche 10, Fig. 4 findet sie sich ziemlich von der Form, wie sie Biv. zeichnete. Auch in den meisten neueren Verzeichnissen ist sie enthalten. Alle loben sie und die große Fruchtbarkeit des Baumes. — Ich beschreibe sie nach bereits von mir selbst an freistehender Pyramide erzogenen und aus Herrnhausen erhaltenen Früchten.

Gestalt: eirund oder auch öfters kreiselförmig, bisweilen birnförmig (so bezeichnet sie auch Royer), um den Kelch oft stark abgeplattet, nach dem Stiele zu schnell abnehmend kurz und stumpfspitz oder auch mehr

verlängert und mit etwas Einbiegung, alſo mit birnförmiger Spitze endigend. 2¼" hoch und ebenſo breit oder etwas höher.

Kelch: blättrig, bisweilen auch hartſchalig, halboffen oder geſchloſſen, in kleiner ſeichter ſchüſſelförmiger Einſenkung, kaum mit etwas Beulchen umgeben, doch iſt die Abrundung am Bauche oft etwas ungleich.

Stiel: kurz, aber ſtark, oder länger und etwas ſchwächer, gelbbraun, ſteht ohne Abſatz oben auf, oder geht in das Fleiſch über, indem ſich dieſes in Höckern an ihn anlegt.

Schale: ſtellenweiſe etwas fein rauh, gelbgrün mit grünen Stellen, bisweilen citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten und Roſtflecken, die ſich auf einer Hälfte der Frucht merklich häufen, wodurch ſie wie roſtig marmorirt erſcheint und ſich eben auch dort rauh anfühlt.

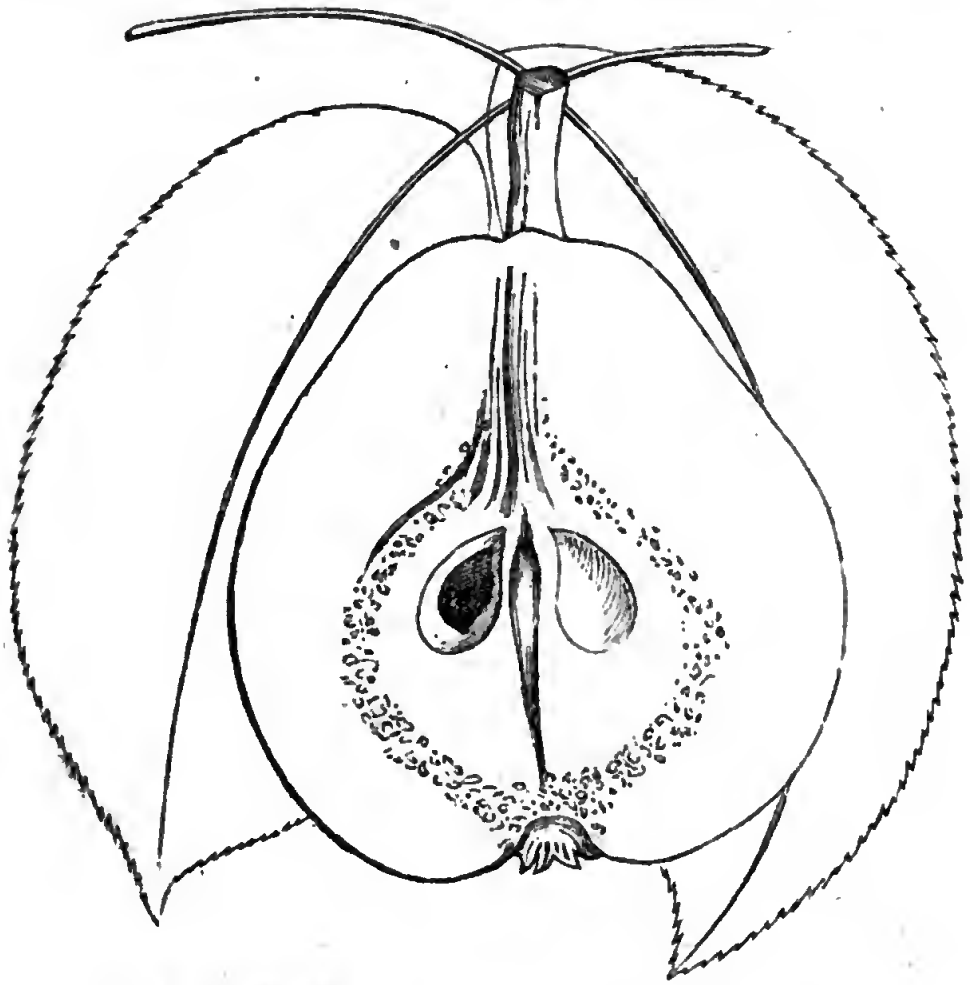
Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſaftreich, butterhaft, ſäuerlich- oder weinig-ſüß mit angenehmem Gewürz. Royer bemerkt, daß ſich in leichtem kalkhaltigem Boden das Fleiſch roſenroth färbe und ſehr deutliches Roſenparfüm erhalte.

Kernhaus: nur durch ſehr feine Körnchen angedeutet, ſchwach hohlachſig, Kammern ziemlich groß, Kerne etwas groß, ſchwarzbraun, mit einem ſtarken Höcker, meiſt vollkommen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift gegen Ende Oktober und hält ſich theilweiſe durch einen großen Theil des November. Sie wurde auch ſelbſt 1860, trotz der Kühle des Sommers, in Meiningen noch ſchmelzend, aber erſt im Dec. reif. Die aus Herrnhauſen erhaltene Frucht zeitigte Ende Oct. und ſtand in Süßigkeit und Würzigkeit der meinigen viel voraus. Iſt als Tafel- und Haushaltsfrucht gleich gut zu verwenden.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt freudig, ſeine Zweige ſtehen ſtark aufrecht. Er baut ſich mit Leichtigkeit zur Pyramide, ſowohl auf Wildling wie auf Quitte. Die Fruchtbarkeit deſſelben iſt groß, er trägt büſchelweiſe, wie Royer bemerkt, 3—7 Stück zuſammen. — Die Blätter ſind oval mit halbaufgeſetzter Spitze, 1½ bis 1¾" breit, 2¼ bis 2½" lang, unterhalb und am Rande oft etwas wollig, regelmäßig fein geſägt, meiſt flach, nur die Spitze iſt etwas ſeitwärts gekrümmt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Blattſtiele gelblichgrün, kurz oder von mittlerer Länge. — Blüthenknoſpen nach Biv. länglich oval, zugeſpitzt, hellbraun mit Dunkelbraun ſchattirt. — Sommerzweige nach oben hin etwas wollig, auf der Schattenſeite graulich grün, gegenüber rothbraun, mit feinen röthlichen Punkten. J.

No. 308. **Die Judenbirne.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 b.; Jahn III, 2.



Die Judenbirne. Bivort (Esperen). *. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vom verstorbenen Major Esperen nach dem Standorte des Baumes an der Mauer der Judengasse in Mecheln benannt. Derselbe lieferte die ersten Früchte 1843. Die Frucht wird zwar bei uns nicht ganz fein und I. Ranges, doch ist sie immer noch als eine etwas spätere Herbsttafelfrucht brauchbar und empfiehlt sich besonders auch durch die Tragbarkeit des Baumes.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album II, S. 7: La Juive. Biv. beschreibt sie als mittelgroß, kreiselförmig, etwas breiter als hoch, gelbgrün, braun und grün gefleckt, auf der Sonnenseite stark geröthet, Fleisch halbfein, schmelzend, saftreich, süß, ziemlich gut parfümirt, I. Ranges, im Nov. reif. — Tougard S. 54. Nur nach Biv. Ebenso Liron in Liste syn. S. 79 und Descript. I, S. 10 tab. VI, Fig. 6. Dochnahl S. 158 hat sie Judenbirne genannt.

Gestalt: eirund oder kegelförmig, öfters wohl auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu länger oder kürzer zugespitzt, zuweilen beulig und ungleich in der Abrundung, deshalb nicht immer gut aufstehend.

Die zum Holzſchnitte benutzte Abbildung geſchah nach einer Frucht aus Angers und entſpricht ziemlich der Zeichnung Bivorts, welcher die Birne indeſſen nach dem Stiele zu noch ſtärker abnehmend, kürzer und dünner ſpitz, kreiſelförmig, um den Kelch ſtark abgeplattet, 3¼" breit und etwas weniger hoch abgebildet hat. Ich ſelbſt erzog ſie mehr länglich eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, und ſah ſie aus Herrnhauſen faſt rein kegelförmig, 2½" breit und 3" hoch.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartſchalig, offen, ſeicht- oder nur ſchwach vertieft ſtehend zwiſchen Falten oder Beulen, welche ſich hier und da auf der Wölbung erheben und über den Bauch fortlaufen.

Stiel: kurz, ¾" lang, ſtark und ſteif, obenauf wie eingedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter hellgelb mit grünlichen Stellen, feinen Roſtpunkten und Roſtſtreifchen, zuweilen an der Sonnenſeite etwas ſtreifiger Röthe und um Kelch und Stiel auch mehr zuſammenhängendem Roſte.

Fleiſch: gelblichweiß, halbfein, ſaftreich, an der Frucht aus Angers ſchmelzend, doch nicht butterhaft, von angenehmem, wenn auch nur wenig gewürzten, weinigen, nicht zu ſüßen Geſchmack — an meinen Früchten halbſchmelzend oder rauſchend und von geringerem Wohlgeſchmack, weil es arm an Gewürz und Zucker war und das Weinige ganz fehlte. Die Herrnhauſer Frucht war 1861 gewachſen, in welchem Sommer es nicht an Wärme fehlte, das Fleiſch war ſchmelzend, ſaftreich, im Geſchmacke aber ziemlich wie das meiner Früchte.

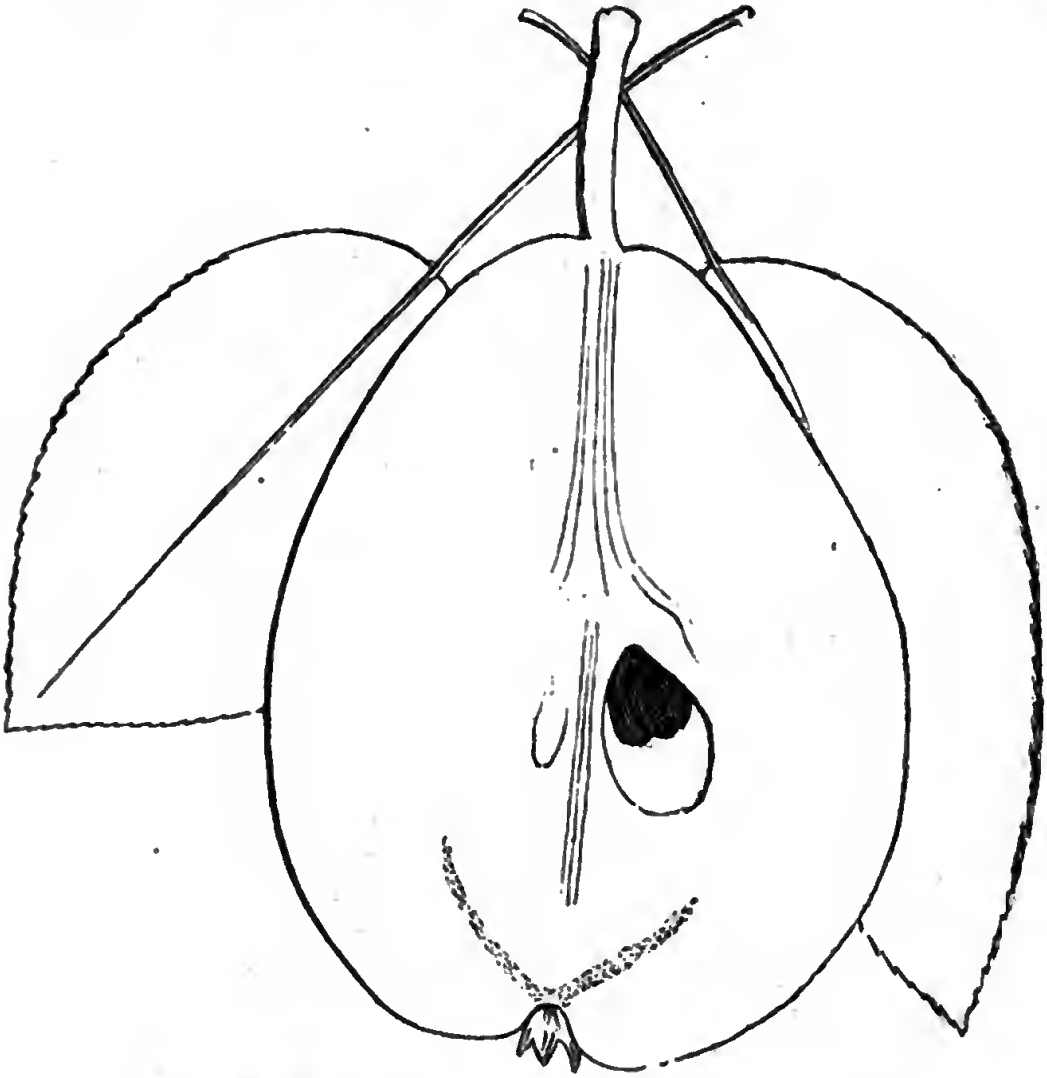
Kernhaus: hat etwas ſtarke Körnchen im Umkreiſe, die Achſe iſt etwas hohl, die nicht großen Kammern enthalten kleine eirunde, ſchwärzlichbraune Kerne, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im November, doch hatte ich ſie auch ſchon zeitig im October. Um ſie bei uns eben noch ſo wohlſchmeckend als in Frankreich und Belgien zu erziehen, wird man den Baum an eine Wand pflanzen müſſen.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt kräftig und ſchön pyramidal und ein Probezweig trug unter allen gleichzeitig auf dem Baume befindlichen Sorten am fleißigſten, ſetzte auch zeither kein Jahr aus. — Die Blätter ſind länglich oval mit langer auslaufender Spitze, oft elliptiſch, auch öfters lanzettförmig, mitunter wie das eine oben mit abgebildete Blatt ſehr ſchmal und nach dem Stiele zu ſtark keilförmig, die größeren bis 1¾" breit und 4½" lang, glatt, feingeſägt, ſchiffförmig und ſichelförmig, am Rande einigemal wellenförmig oder das ganze Blatt halbſpiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Blattſtiel lang und ſteif, geradeausſtehend, bleichgrün. — Blüthenknoſpen kurzkegelförmig, ſanftgeſpitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenſeite geröthet, mit wenigen, feinen, gelblichen Punkten.

J.

No. 309. **Die Doctor Capron.** Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn III, 2.



Die Doctor Capron. Bivort (van Mons). *. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: eine Kernfrucht von van Mons; fand sich mit Nr. 2783 bezeichnet in dessen Baumschule zu Löwen und wurde von Bivort, als sie 1845 zum 2ten Male getragen, nach dem frühverstorbenen Arzte Dr. Capron zu Jodoigne, einem eifrigen Pomologen benannt.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie und bildete sie ab im Alb. I, Taf. 30, dann auch wieder in den Annal. V, S. 41 mit ziemlich gleicher Schilderung. — Liron d'Airol. Descript. Bd. II, S. 18 und Tougard S. 38 haben sie ganz nach Bivort.

Gestalt: nach Biv. eiförmig oder länglich eiförmig, schwach bauchig, mittelgroß; nach der übereinstimmenden Abbildung in den genannten Werken

mißt ſie 2¾" in der Breite und 3¼" in der Höhe. Die Früchte, welche mir ein junger Hochſtamm lieferte, der zum Theil mit den von Papeleu empfangenen Zweigen bepfropft iſt, erreichten dies Maß zwar nicht, doch ſah ich an deren Form, daß ich die richtige Sorte erhalten habe.

Kelch: unregelmäßig, meiſt geſchloſſen, in ſchwacher Einſenkung; die Kelchblätter ſind dick und hart, grünlichbraun.

Stiel: dick, 1" lang, holzig, braun, obenauf.

Schale: glatt, etwas fettig, hellgrün, ſpäter citronengelb mit röthlichbraunen Punkten und Flecken, auch mit ſchwarzen Fleckchen, die mit grünem Hofe umgeben ſind.

Fleiſch: gelblichweiß, ſehr fein, ſchmelzend, butterig, nach dem Album nicht ſehr ſaftreich, nach den Annalen aber ſaftvoll, ſehr gezuckert und von ganz eigenthümlichem Parfüm, in welchem der Geſchmack von Mandeln und Vanille vorherrſcht. — Die hier erzogenen Früchte wurden zwar noch ziemlich ſchmelzend und gut, doch konnte ich in dem Parfüm die erwähnte Aehnlichkeit nicht erkennen.

Kernhaus: iſt mit einigen ſteinigen Concretionen, die auch Bivort nicht verſchweigt, umgeben.

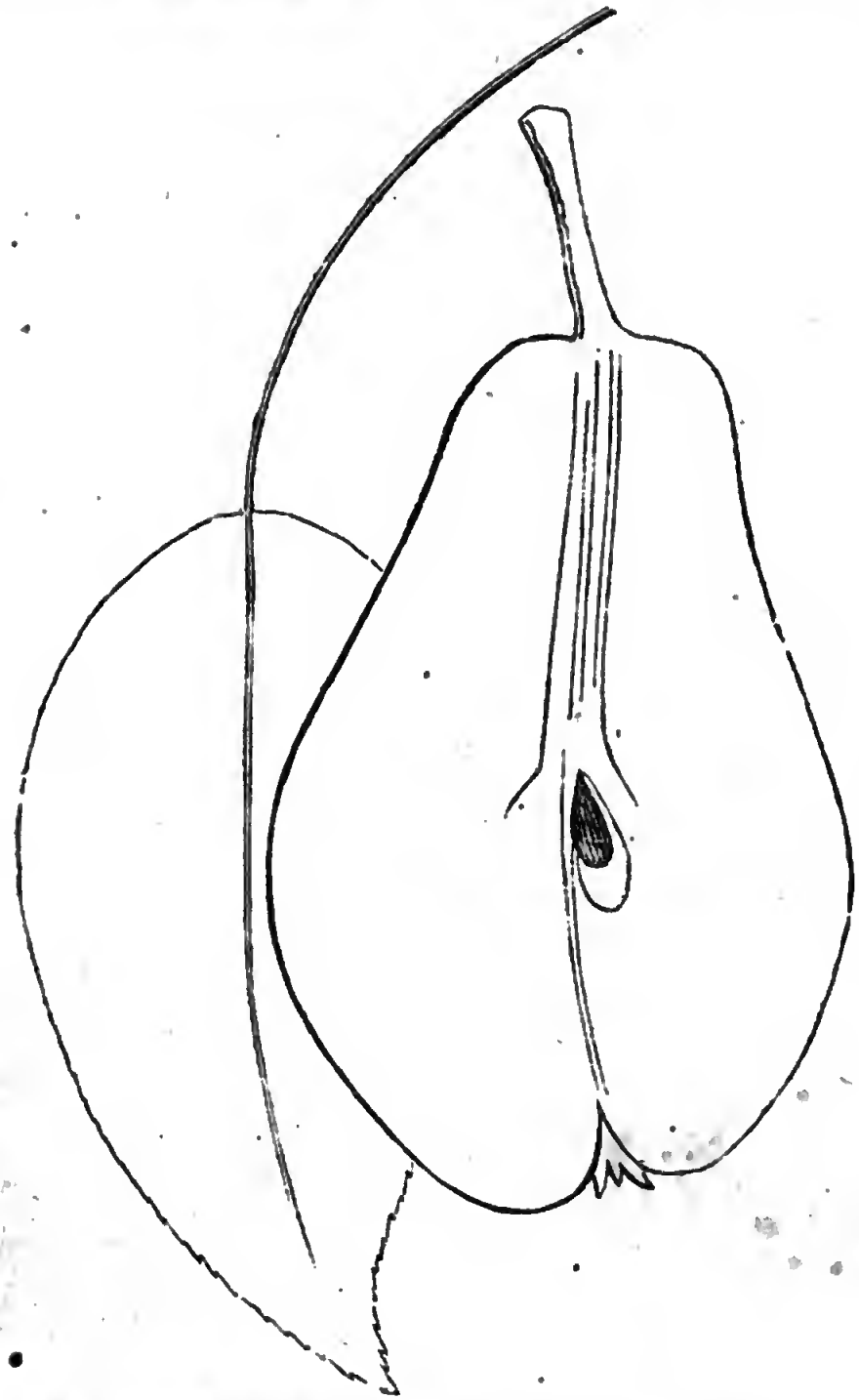
Reife und Nutzung: Die Zeitigung tritt gegen Ende October ein und verlängert ſich bis Ende November. Die Frucht wird als allererſten Ranges bezeichnet, doch an ihr getadelt, daß ſie in kalten und regneriſchen Jahrgängen wie die Crafanne Flecken bekomme und aufſpringe, weshalb, auch wegen der Steinchen ums Kernhaus, es noch fraglich iſt, ob ſie die an ihr geſchilderte Güte bei uns erlangt und ſich überhaupt für das deutſche Clima eignet.

Eigenſchaften des Baumes: Dieſer wächſt lebhaft, pyramidal, doch mit wagerecht abſtehenden unteren Aeſten, gedeiht auf Quitte, wie auf Wildling (doch ſei letztere Unterlage vorzuziehen) und iſt fruchtbar. Er verlangt aber einen warmen Stand oder die Erziehung am Spaliere (was um ſo mehr bei uns zu beachten ſein wird!) — Die Blätter meiner Sorte ſind oval, die länger geſtielten auch elliptiſch und ſelbſt lanzettförmig, 1¼ bis 1½" breit, 2¼ bis 3" lang, mit meiſt auslaufender, mehr oder weniger verlängerter Spitze (im Album ſind ſie als oval oder ovallanzettförmig, zugeſpitzt beſchrieben), glatt, etwas verloren und nur nach vornehin deutlich fein geſägt, am Rande ſchwach wellenförmig, Spitze meiſt etwas gekrümmt. Stiel oft ſehr lang, bis 2½". — Blüthenknoſpen klein, kegelförmig, ziemlich ſtark geſpitzt, dunkelbraun (nach Biv. klein, eiförmig, zugeſpitzt, ſchwarzbraun). — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach Biv. haſelnußfarben, weißgrau punktirt.

Anm. Die Abbildung geſchah nach einer ſchön ausgebildeten, von Lucas aus Brüſſel mitgebrachten Frucht. L. ſchrieb hinzu: *, gute Frucht, II. Ranges, gekoſtet den 4. Nov. 1858; vollkommen eiförmig, ganz glatt, goldgelb mit ſehr feinen ſtaubähnlichen Punkten. — Oberd. erzog die Birne aus Zweigen, die er durch Hrn. Pfarrer Urbanek von Papeleu empfing, bereits ebenſo geformt, und mit gleicher Vegetation, ſchildert ſie aber ebenfalls nur als II. Ranges.

J.

No. 310. **Die Schwesterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn II, 2.



Die Schwesterbirne. Bivort (Esperen). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Esperen fand den Mutterbaum im Garten der Demoiselles Knoop zu Mecheln und nannte die Birne deshalb Poire de Deux-Soeurs.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Album II, S. 111 als Poire Deux-Soeurs und bildete sie von sehr langer Form und sehr grün von Farbe ab, so daß sie fast einer Gurke ähnlich sieht. In den Annal. V, 27 ist sie mehr länglich eirund und gelber, weil im ausgereiften Zustande abgebildet und ebenfalls von Bivort beschrieben. — Dochnahl (im Führer S. 16) hat sie Schwesterbirne genannt. Diesen mir passend erscheinenden Namen glaubte ich beibehalten zu dürfen. — Vergl. auch Liron d'Airoles Descript. I, S. 17, Charles Baltet S. 23 und Tougard S. 49.

Gestalt: Bivort beschreibt sie als pyramidal, bauchig, schnell und kurz abnehmend, auch rippig und beulig gegen den Kelch hin, ein Mittelding zwischen einer St. Germain und einer Calebasse. — Nach meiner Formentafel kann man die Birne, wie sie hier nach einer belgischen Frucht gezeichnet ist (und welche in der Form mit in Herrnhausen erzogenen Früchten ganz übereinstimmt, nur daß diese etwa um ¼ kleiner waren), eirund oder noch besser oval, nach dem Stiele zu länglich kegelförmig nennen. Sie nimmt nämlich nach dem Kelche zu immer etwas ab, wobei auf einer Seite der Bauch mehr hervortritt. Bivort hat sie im Album 2½" breit und 4¾" hoch, in den Annalen fast 3" breit, bei 4¾" Höhe abgebildet, welchen Umfang sie bei uns nur unter sehr günstigen Verhältnissen erlangen wird.

Kelch (der Herrenhäuser Frucht): kurzblättrig, graubraun, aufrechtstehend, offen in seichter, mit etwas Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: etwa 1" lang, holzig, braun, obenauf, ziemlich ohne Absatz, doch legt sich oft ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: hellgrün, später citronengelb mit grünen Fleckchen, feinen bräunlichen Punkten und Roststreifchen, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet. — Die Annalen heben hervor, daß sich selten das Grün ganz verliere, wenn sie nicht auf Quitte erzogen werde, auf welcher sie sich oftmals ganz gelb färbe.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft und angenehm gewürzt süß. Bei etwas Säurebeimischung würde der Geschmack, wie ich mir darüber anmerkte, recht angenehm sein. — Nach Bivort ist er stark gezuckert und von einem sehr deutlich ausgeprägten Mandeln- und Nußgeschmack, wovon mir gerade nichts aufgefallen ist. Doch soll das Mandelartige nach Baltet in einem kalten Boden und bei zu später Ernte sich nicht ausbilden.

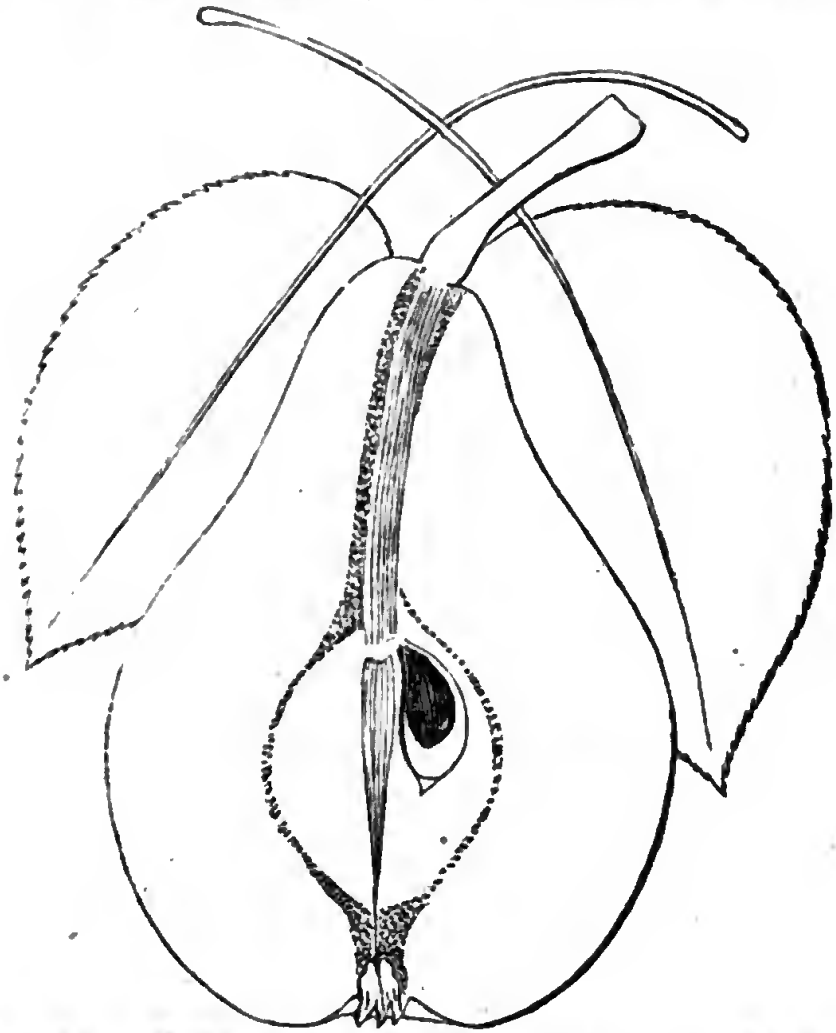
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein mit länglichen schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Herrnhäuser Früchte reiften gegen den 20. Oct. Nach Bivort zeitigt die Birne Anf. Nov. und ist eine Tafelfrucht I. Ranges, die auch Lucas, von welchem ich die Zeichnung erhielt, sehr preiswürdig fand und welche ebenso auf dem Lyon. Congreß als gut hervorgehoben wurde. Doch scheint der Baum einen günstigen warmen Boden zu verlangen, wie auch Baltet bemerkt, der das Fleisch als halbschmelzend, zuweilen halbbrüchig angibt, übrigens die Erziehung in Hochstammform empfiehlt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich lebhaft und wird von allen Seiten als sehr fruchtbar gelobt. — Die Blätter sind, wie ich die Sorte von zwei Seiten überein habe, eirund mit oft lang auslaufender Spitze, die kürzer gestielten mehr oval, 2" breit, bis 3¾" lang, glatt, nur hie und da unterhalb etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, am Rande wellenförmig, die Spitze oft seitwärts gedreht, sehr dunkelgrün und glänzend, doch reich geadert. Blattstiel oft 2¾" lang. — Sommerzweige grünlich graubraun oder röthlichgrau mit feinen weißlichen Punkten.

J.

No. 311. **Erzengel Michael.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 2.



Erzengel Michael. Bivort (Prevoſt). **. Anf. Oct. — Anf. Nov.

(Saint Michel Archange.)

Heimath und Vorkommen: Soll erſt neuerlich in Frankreich erzogen worden ſein und Prevoſt in den Annales de Pomologie de la Société de Rouen eine gute Beſchreibung davon geben, ihren Urſprung aber nicht angeben.

Literatur und Synonyme: Das Vorſtehende bemerkt Bivort im Album de Pomol. Bd. II, S. 149, wo auch die Frucht ähnlich wie auf obigem Holzſchnitte, doch mehr länglich kegelförmig abgebildet iſt. (Unter den Rouener Annalen iſt das Rouener Bülletin gemeint, in welchem ſie ſich S. 47 abgebildet und beſchrieben findet. Auch Liron d'Airol. hat ſie in ſ. Descript. Bd. I, S. 72 und in ſ. Table synon. S. 11 und lobt ſie, nur ſetze ſie im Tragen öfters aus und an älteren Bäumen würden die Früchte nicht mehr ſchön. — Nach Baltet S. 18 werden letztere ſchöner in Nantes mit deſſen beſſerem Klima, als bei ihm in Troyes. Jahn.) — Ich habe die Reiſer aus der Travemünder Baumſchule erhalten. Uebrigens finde ich dieſe Frucht im Catalog von Bavay 1846/47 pag. 36 ganz kurz, aber mit dem Folgenden

übereinſtimmend beſchrieben; desgleichen in dem Catalog von Papeleu 1852. Auch im Baumann'ſchen Catalog von 1849/50 und von Wilhelm in Luxemburg 1854 Nr. 347. — Der Londoner Catalog von 1842 führt nur den Namen auf.

Geſtalt: ſchön birnförmig, 2½″ breit und 3⅜″ hoch, öfters einzelne Früchte noch größer. — Birnförmig, pyramidal beſchreibt ſie Bivort.

Kelch: ſteif vorſtehend, ziemlich lang und fein geſpitzt, grünlich und bräunlich gefärbt, halb offen, in einer hellbraun roſtigen, ziemlich ſtarken Vertiefung ſtehend.

Stiel: dunkelbraun mit wenig helleren Punkten, etwas knoſpig, ſteht in einer kaum merklichen Vertiefung, von einem hellbraunen Roſtfleck umgeben.

Schale: fein, glatt, geſchmeidig, grünlich blaßgelb, auf der Sonnenſeite röthlich gelb angelaufen, mit feinen, auf der Sonnenſeite etwas deutlicheren, oft röthlich umfloſſenen Punkten, auch hellbraunen Roſtflecken und Roſtfiguren verſehen.

Kernhaus: ſehr feinkörnig und ſchwach angedeutet; Achſenhöhle ziemlich ſtark; Fächer groß und mit ſchönen Kernen verſehen.

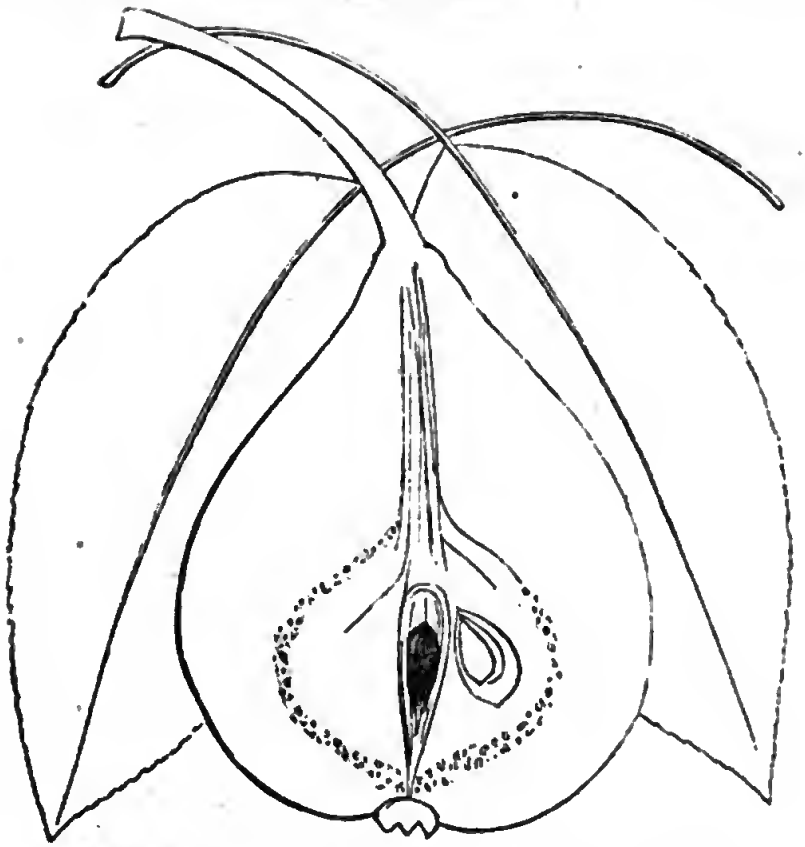
Fleiſch: gelblich weiß, ſehr fein, ſchmelzend, faſt butterhaft, von ſehr feinem, angenehmen, gewürzigen Geſchmack. Sehr gut.

Reife und Nutzung: gegen Ende October. — Wird ſich in paſſendem Klima und guter Lage als Tafelobſt erſten Ranges bewähren.

Der Baum ſcheint gut zu wachſen und dauerhaft zu ſein; wird auch von Prevoſt und Bivort als ſehr fruchtbar geſchildert. Erſterer gibt Ende September oder Anf. October, Bivort Anf. October als Reifzeit an, beide loben ſie als eine vortreffliche Frucht, die ſich im reifen Zuſtande auch noch lange gut halte. v. Flotow.

Ich erzog die Frucht bereits ſelbſt einigemal aus Zweigen, die ich von Papeleu empfing, von ziemlich gleicher Größe und Form wie oben, ſah ſie auch ebenſo in Herrn Leroy's Sortiment in Berlin. Da ſie bei mir auch in dem Jahre 1860 an einem freiſtehenden Pyramidenbaum groß, ſchmelzend und recht angenehm gewürzt ſüß wurde, wie es in jenem kühlen Jahre bei anderen bekannten Butterbirnen nicht der Fall war, ſo möchte ich ſie unter den neueren Birnen trotz der oben citirten Bemerkungen Lirons und Ballets vorzugsweiſe empfehlen. Auch Leroy rühmt ſie in ſ. Verzeichn. als eine gewürzreiche, ausgezeichnete Frucht. — Die Blätter meines Baumes ſind wie oben von mir neben die Frucht gezeichnet eirund, mehr oder weniger lang zugeſpitzt, glatt, fein etwas ſeicht geſägt. Jahn.

No. 312. **Catinka.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b (a); Jahn VI, 2.



Catinka. Bivort (Esperen). Fast **. Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese recht gute, jedoch wenigstens in meinen nördlicheren Gegenden nicht zu den vorzüglichsten Tafelbirnen gehörende und hauptsächlich nur durch frühe und reiche Tragbarkeit sich auszeichnende Frucht erzog der um die Pomologie verdiente Major Esperen zu Mecheln. Sie kommt in manchen Catalogen vor, z. B. von Papeleu, de Jonghe, Thierry zu Haelen, Leroy zu Angers, dem Vilvorder Cataloge und muß nicht unbrauchbar sein, wird jedoch von den meisten als 2ter Qualität und mittelgroß bezeichnet, während Papeleu und der Vilvorder Catal. sie als groß bezeichnen und in den ersten Rang setzen. Mein Reis erhielt ich von Herrn de Jonghe zu Brüssel und nachmals von Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg von ganz gleicher Vegetation und habe die Sorte um so mehr ächt, als sie auch mit Bivorts Beschreibung stimmt, wenn die Veränderungen berücksichtigt werden, welche vermehrte Kleinheit mit sich bringt.

Literatur und Synonyme: Bivort im Album IV, S. 39, (auch Decaisne 55. Lieferung, Bd. V) gibt Beschreibung und Abbildung. — Hogg im Manual S. 175 rechnet sie zu den sehr schätzenswerthen Tafelbirnen.

Geſtalt: Bivort ſtellt ſie ziemlich kegelförmig mit etwas gebogener abgeſtumpfter Spitze dar, 3″ breit und 3⅔″ hoch und beſchreibt ſie als ovale—turbinée. Decaisne gibt ſie mehr eiförmig, am Stiele ſtärker abgeſtumpft und bezeichnet ihre Form als arrondie ou turbinée. — Auf einem ſehr volltragenden Probezweige, ebenſo aber auch auf einer jungen Pyramide hatte ich ſie 1859 und 60 von Größe und Geſtalt, wie oben dargeſtellt, theils noch etwas kleiner, von Form ziemlich kreiſelförmig, 2″ breit und 2½″ hoch. Der Bauch ſitzt etwas mehr nach dem Kelche, um den ſie ſich flachrund wölbt. Nach dem Stiele endigt ſie mit ſanften, oft ſchwachen Einbiegungen und ſchöner Kreiſelſpitze.

Kelch: hartſchalig, weit offen, ſcheint jedoch in ſeiner Vollkommenheit feine, verdorrte, meiſt fehlende Ausſchnitte zu haben und ſitzt flach vertieft, oft mit ein paar flachen Beulen umgeben. Der Bauch der Frucht iſt jedoch ſchön geformt, wenngleich die eine Seite oft ſtärker iſt als die andere.

Stiel: holzig, 1½″ lang, meiſt ſanft gekrümmt, mit der oberſten Spitze der Frucht, die faſt in ihn übergeht, meiſtens etwas zur Seite gebogen.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume hell grasgrün, ſpäter hellgelb. Röthe fehlt; Punkte fein, zahlreich, Roſt findet ſich in Anflügen und einzelnen Figuren, um den Kelch allermeiſt als etwas Ueberzug. Geruch fehlt.

Fleiſch: gelblich, fein, ſchmelzend, ſelbſt in dem kalten Jahre 1860, doch findet ſich um das Kernhaus in meiner Gegend eine Reihe ſtarker Körner und iſt das Fleiſch überhaupt ein Weniges feinkörnig. Geſchmack erfriſchend ſüß weinartig, ſchwach zimmtartig. In wärmerer Gegend wird die Frucht beſſer ſein, doch bezeichnet ſelbſt Bivort das Fleiſch als un peu grosse, mit einigen Steinchen ums Kernhaus. Dagegen beſchreibt es Decaisne als fein, butterhaft, ſehr faſtig, erhaben ſäuerlich ſüß, bisweilen mit bittermandelartigem Beigeſchmack.

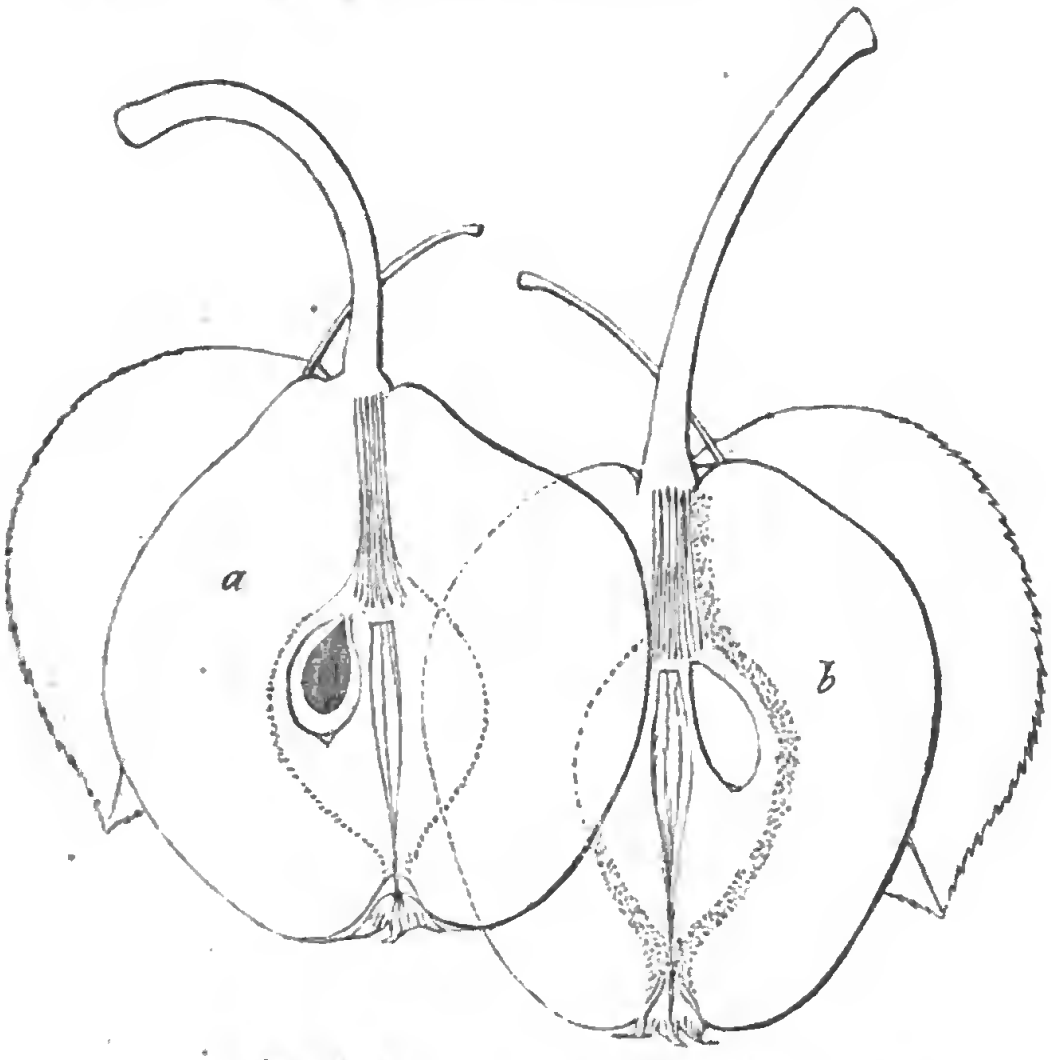
Das Kernhaus hat kleine hohle Achſe; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten ſchwarze, ſpitzeiförmige, oben mit einem Knöpfchen verſehene, häufig nicht recht vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigte bei mir 1859 Mitte, 1860 Ende Oct. und hielt ſich wohl drei Wochen. Bivort ſetzt die Reife Anf. Oct., mehrere Cataloge Oct.—Nov. Ob ſie für manche Haushaltszwecke bei großer Fruchtbarkeit tauge, ſcheint noch nicht erforſcht zu ſein. Decaisne tadelt nur an ihr, daß ſie oft ſehr ſchnell teig werde.

Der Baum wächſt kräftig und ſcheint ſehr früh, wenigſtens recht reich fruchtbar zu werden. Sommertriebe gerade, ledergelb, oben nur wenig wollig, höchſt wenig punktirt. Blatt ziemlich klein, langelliptiſch, manche ſelbſt lanzettlich, etwas rinnenförmig und mit der Spitze abwärts gebogen, glänzend, hellgrün, nur gerändelt. Afterblätter werden fehlen. Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig, oft auch eilanzettlich. Augen dick, bauchig, koniſch, etwas weiß geſchuppt, abſtehend, nach unten am Zweige oft anliegend.

Oberdieck.

No. 313. **Whitfield.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV. 1 a.; Jahn I, 2.



Whitfield. v. Flotow. *†. Oct. bis Dez.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne, welche ich vor vielen Jahren aus England bekommen habe, finde ich auch blos in dem Cataloge der Gartenbaugesellschaft zu London, und zwar in dem vom Jahre 1842 unter Nro. 438 aufgeführt, und stimmt meine Frucht mit den dort freilich nur kurz angegebenen Charakteren überein. Uebrigens ist sie mir nirgends vorgekommen und ich kann also auch eine weitere

Literatur und etwaige Synonyme derselben nicht angeben. Sie scheint mir eine nahe Verwandte der alten Crasanne zu sein.

Gestalt: Die sehr variirende und öfters sehr auffallende, nach dem Kelche zu sich sehr verjüngende Gestalt ist durch die beiden hier beigefügten Abbildungen, welche die äußersten Gegensätze darstellen, zwischen denen alle Mittelglieder vorkommen, anschaulich gemacht. Die Früchte sind etwa

$2^1/_4$" breit und $2^3/_8$" hoch. Am auffallendſten ſind mir die ſehr oft vorkommenden Früchte erſchienen, welche wie Fig. b nach dem Kelche viel ſpitzer zulaufen, als nach dem Stiele.

Kelch: gelblich grün, ziemlich lang und ſteif, offen, mit enger Röhre, in einer nur flachen Vertiefung ſtehend.

Stiel: lang und meiſtens gedreht, grünlich und braun gefärbt, mit wenig braunen Punkten verſehen und in einer kleinen Vertiefung ſtehend.

Schale: ſtark, etwas rauh, körnig, von grünlicher und blaßgelbl. Farbe, auf der Sonnenſeite zuweilen etwas braungelb angelaufen, mit vielen feinen, rothbraunen, zuweilen grün umfloſſenen Punkten und einigen Roſtfiguren verſehen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. Achſe hohl. Geräumige Kammern mit ſchönen, hellbraunen Kernen.

Fleiſch: gelblich weiß, fein, butterhaft ſchmelzend, angenehm ſüß, jedoch ohne ſonderliche Erhabenheit.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Oct. nach und nach bis in den Dezember und iſt als Tafelobſt wohl nur in den 2ten Rang, in einzelnen ſehr günſtigen Jahren vielleicht in den erſten zu ſetzen. Jedenfalls iſt ſie aber eine ſehr gute Wirthſchaftsbirne, wenn ſie noch etwas unreif verwendet wird.

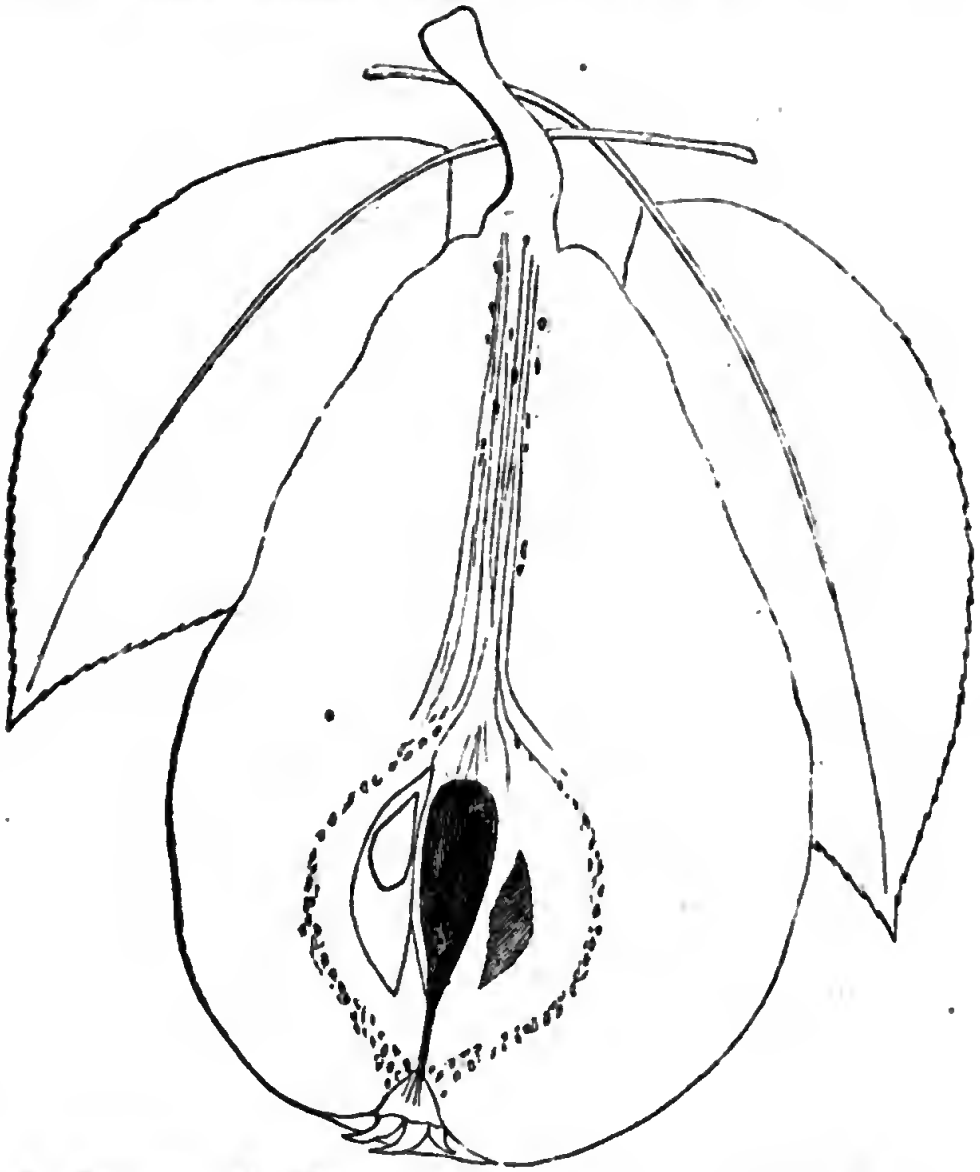
Dieſe Sorte iſt ſehr tragbar.

v. Flotow.

Hr. Hermann Goethe in Ober-Gorbitz war ſo gütig, mir von dieſer Birne Pfropfreiſer aus dem Königl. großen Garten in Dresden zu ſenden. Von den jetzt im erſten Sommer ausgetriebenen Blättern bildete ich die beſtausgebildeten oben neben Hrn. von Flotows Frucht ab. Die Form derſelben iſt hiernach rundlich, was vielleicht ſpäter ins Eirunde zum Theil übergeht. Die Blätter ſind glatt, regelmäßig fein, doch ziemlich ſcharf geſägt. Farbe der Sommerzweige noch nicht recht zu beurtheilen. — Die Frucht hat in ihrer Geſtalt viel Aehnlichkeit mit Rouse Lench, Hdb. I, S. 181, doch reift dieſe ſpäter und der Baum hat eine andere Vegetation.

Jahn.

No. 314. **Rheiniſche Herbſtapothekerbirne.** Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2 a.; Jahn IV, 2.



Rheiniſche Herbſtapothekerbirne. Diel. ††. L. Nov. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt dieſe gute wirthſchaftliche Frucht, die er zu allgemeinem Anbau empfiehlt, aus einem alten adelichen Garten in Dietz. Er nannte ſie wie oben, weil er ſie unter ſeinen aus Frankreich bezogenen Sorten nie erhalten hatte, und bemerkt, daß er keinen Pomologen für ſie anführen könne. Mayers **Spaniſcher Präſident** (Taf. 84 Nr. 116) würde ihr in Form am nächſten kommen, doch nenne Mayer dieſe auch Bonchrétien doré d'Auch, welche ſich ſchon durch ihr zärtlich ausſehendes ſafrangelbes Holz auszeichne, was Mayer bei der eben gedachten nicht erwähnt habe. Auch die **Rheiniſche Birne** des T. O.G. XVIII, Taf. 11 pag. 254 ſcheint mit der obigen nichts gemein zu haben. — Mein Reis erhielt ich von Diel und kam die Sorte eben ſo von ihm nach Herrnhauſen, wo ſie gut trägt und geſchätzt wird und eine unbeſchnittene Pyramide in dem kalten Sommer 1860

Früchte lieferte, die der gewöhnlichen Größe der Frucht auf Hochſtamm in meiner Gegend gleich kommen werden, und nach denen obige Zeichnung entworfen iſt.

Literatur und Synonyme: Diel IV, pag. 133 unter obigem Namen; Dittrich I, pag. 780 nach Diel.

Geſtalt: ſehr groß, ſelbſt die Spaniſche Gutechriſtenbirne an Größe übertreffend, eine wahre Apothekerbirne, in ihrer Form der Spaniſchen Gutechriſtenbirne am ähnlichſten und oft wahrhaft birnförmig, häufiger noch kegelförmig und dann ziemlich regelmäßig gebaut, während andere wieder durch ſtarke Beulen ſehr entſtellt, ja manchmal ganz unförmlich, lang kartoffelartig ſind. Vollkommene Früchte ſind nach Diel $3^3/_4$" breit und $4^3/_4$" lang, alſo noch weit größer als obige Figur. Der ſtarke Bauch ſitzt beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich bald etwas plattrund, bald ſtark abnehmend ſo zurundet, daß ſie nicht mehr aufſtehen kann. Nach dem Stiele nimmt ſie kegelförmig ab und endigt mit einer abgeſtumpften Spitze.

Kelch: ſchmalblättrig, ſehr lang geſpitzt, halb offen, ſitzt bald in enger, bald in weiter und tiefer, oft recht tiefer Einſenkung, auf deren Rande ſich beulenartige Erhabenheiten zeigen, die über den Bauch hin in mancherlei, bald flache, bald ſtarke beulenartige Erhabenheiten übergehen und die Frucht ſehr höckrig machen.

Stiel: ſehr ſtark, fleiſchig ausſehend, an der Baſis oft wirklich fleiſchig, ſitzt auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt, mit Beulen und Fleiſchfalten umgeben, und iſt von einem Wulſt oft auf die Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, nicht fettig, vom Baume gelblich hellgrün, in der Zeitigung blaß hellgelb. Die Sonnenſeite iſt mit einem dunklen, bei der Zeitigung freundlicher werdenden Roth rein verwaſchen. Beſchattete zeigen nur leichten rothen Anflug oder ſind ohne Röthe, und war hier auch 1860 faſt an allen Früchten wenig Röthe. Punkte ſehr zahlreich, aber ſehr fein, nicht in die Augen fallend. Angeſprengte Roſtfiguren und bräunliche Roſtflecken finden ſich oft. Geruch fehlt.

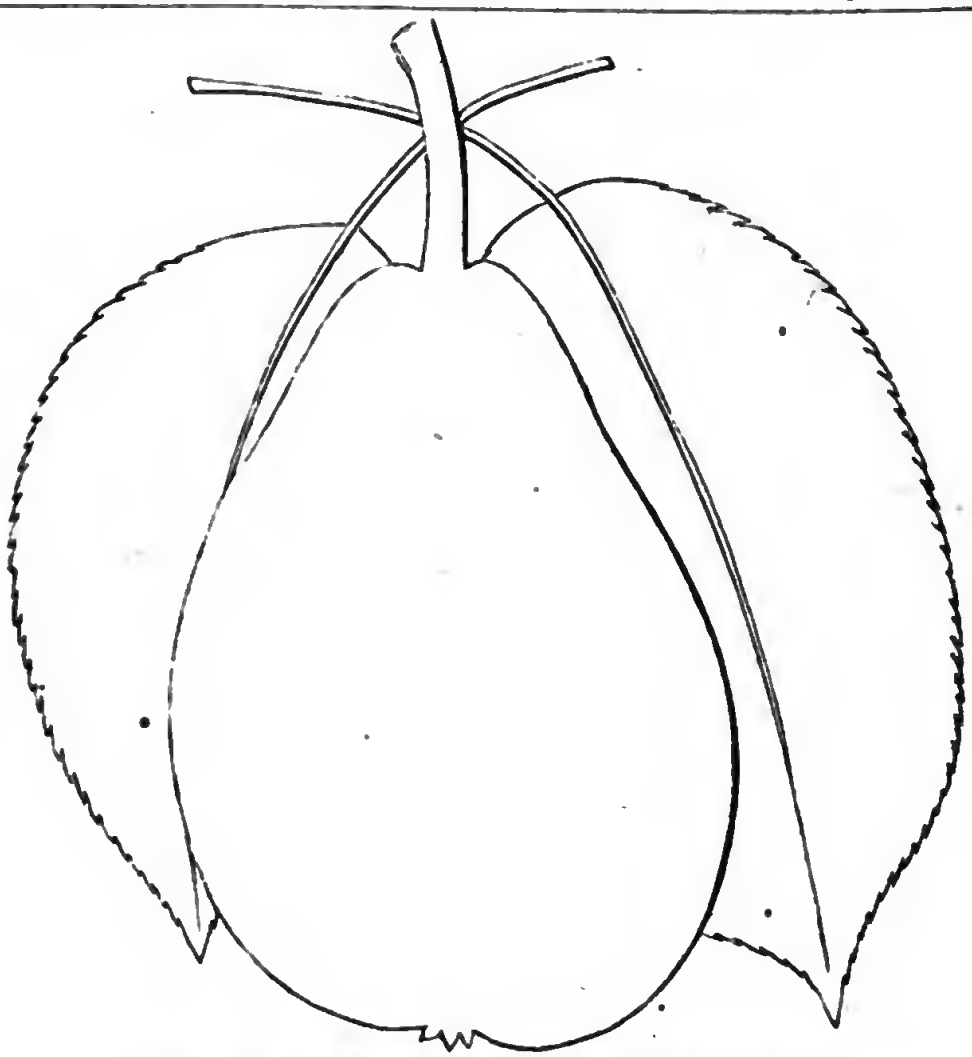
Das Fleiſch iſt ſchwach gelblich, körnig, nach Diel halbſchmelzend, ſich im Munde ganz auflöſend, von gewürzhaftem, fein zuckerartigen Muskatellergeſchmack. Hier fand ich es um das Kernhaus etwas merklich ſteinig, ſonſt fein, mürbe, faſt halbſchmelzend, von gezuckertem, aber nur ſchwach muskatellerartigen, durch eine beigemengte feine Säure gewürzten Geſchmacke.

Das Kernhaus hat ſtarke hohle Achſe; die geräumigen, recht langen Kammern enthalten ziemlich viele lange braune Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt Anfangs November und hält ſich nach Diel nicht über 4 Wochen, ſondern fault gern. In hieſiger Gegend hält ſie ſich lange und hatte ich 1860 noch 2 Früchte um Weihnachten. Für den Haushalt ſehr brauchbar.

Der Baum wird nach Diel groß, geht ſchön in die Luft, ſetzt früh Fruchtholz an und liefert ſehr reichliche Ernten. Sommertriebe ſtark, nach oben mit etwas Wolle bedeckt, olivengrün oder ins Lederfarbene ſpielend, auf der Sonnenſeite trüb röthlichbraun überlaufen, mit vielen ſtarken Punkten gezeichnet. Johannistriebe ſind ganz roth. — Blatt groß, glänzend, elliptiſch, oft nach dem Stiele ſtärker als nach der Spitze abnehmend, mit ſehr langer ſchöner Spitze, am Rande mit ſehr kleinen ſpitzigen Zähnchen beſetzt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptiſch, faſt lanzettförmig, kaum gezahnt. Augen ſtumpf ſpitz, braunroth, dreieckig, etwas abſtehend, ſitzen auf ſtark vorſtehenden Trägern. Oberdieck.

No. 315. **Frühe St. Germain.** Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2 b.; Jahn III, 2.



Frühe St. Germain. Dittrich. *†. Nov., Dez.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Diel aus der Carthause bei Paris als Gute Louise, erwies sich aber später als falsch und als eine früher reifende St. Germain. Die Gute Louise hat Diel erst später noch erhalten und als Wahre gute Louise beschrieben.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 215; derselbe V, S. 130. Diel hielt sie für die Frühe St. Germain Merlets, doch zeigte Dittrich den Unterschied der früheren Reife der Merlets (die, wie ich sie aus Herrnhausen auf der Ausstellung in Berlin sah, auch wirklich eine andere, schon im October reifende und ganze schmelzende Frucht ist, von Dittrich I, S. 626 ziemlich gut beschrieben. J.) und beschrieb die vorliegende I, S. 718 als Frühe Hermannsbirne, Gute Louise. Dittrich hielt auch die Gute Louise des T. O.G. V, S. 108 Taf. 5 für dieselbe Frucht (doch scheinen die von Sickler mitabgebildeten Blätter auf die richtige Gute Louise zu deuten. — Von der letzteren unterscheidet sich die Frühe St. Germain nach den von Hrn. Oberförster Schmidt hinzugegebenen Blättern deutlich durch eine andere Blattform. J.).

Geſtalt: Dittrich beſchrieb ſie als lang, flachbauchig, kegelförmig, einer wohlgebildeten St. Germain ähnlich, nur mehr regelmäßig in der Form und glatter. Bauch ſtark nach dem Kelche hin, um welchen ſie ſich ſtark abnehmend ſo zurundet, daß ſie ſelten aufſtehen kann. Nach dem Stiele zu macht ſie keine Einbiegung (was nach obiger Figur doch etwas der Fall iſt) und endigt oft ſtark abgeſtumpft. In ihrer Vollkommenheit iſt ſie 3½" lang und faſt 3" breit, am Spaliere auch größer.

Kelch: klein, oft fehlerhaft, offen, ſitzt in einer ſeichten, ziemlich ebenen Einſenkung. Die Abrundung am Bauche wird jedoch öfters durch breite Erhabenheiten entſtellt.

Stiel: charakteriſtiſch ¼—½" lang (nach oben auch länger), in ſeinem Anfange fleiſchig, doch auch öfters nur holzig, etwas krumm, ſteht häufig ſchief.

Schale: vom Baume ſchön hellgrün, bei voller Zeitigung hellgelblich-grün oder weißlich gelb, auf der Sonnenſeite nie geröthet, mit ſehr zahlreichen feinen braunen oder dunkeler grünen Punkten, auch häufig kleinen Roſtanflügen und Roſtfiguren und zuweilen auch mit dunkelgrünen, wie ſchmutzigen Flecken.

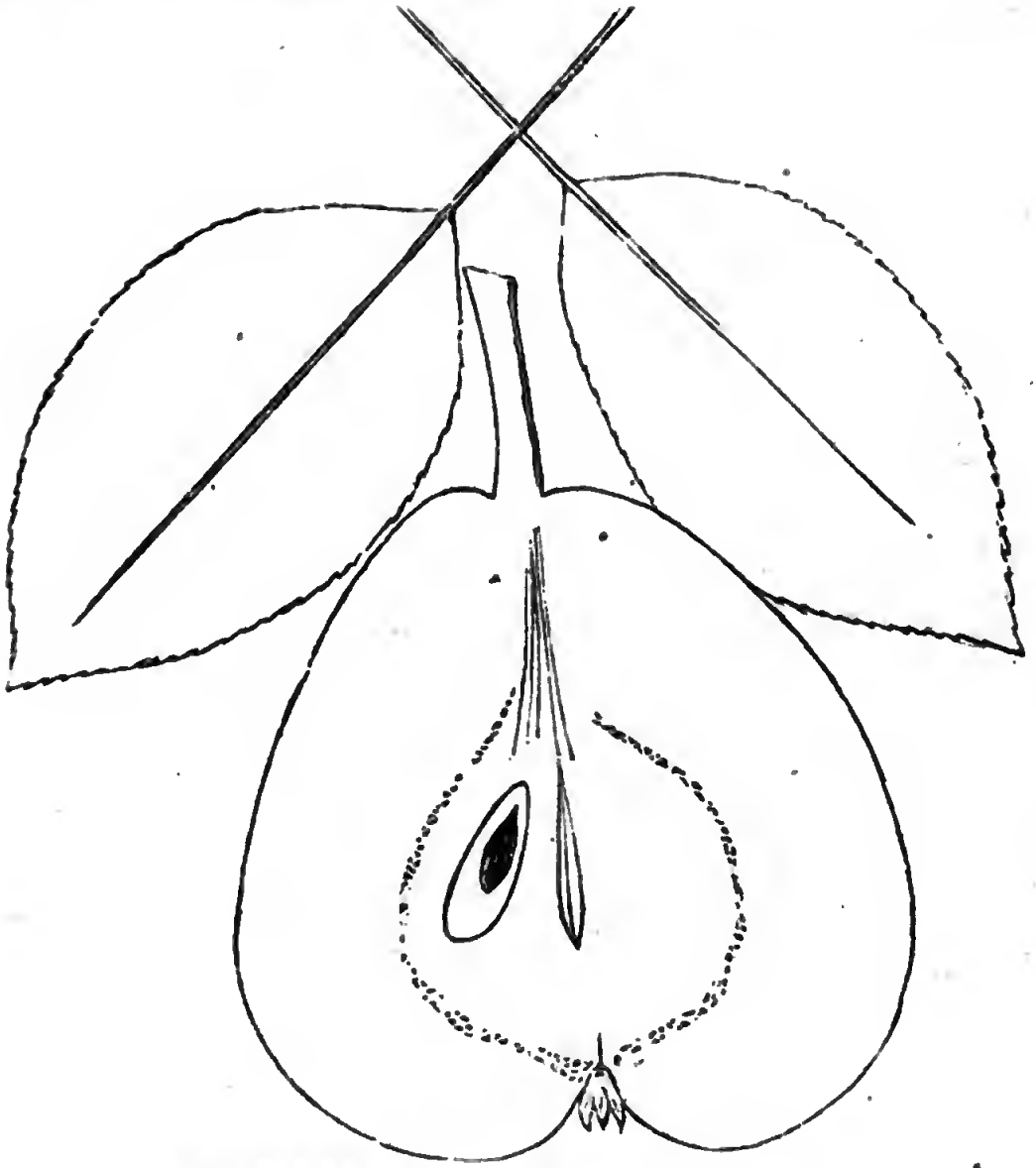
Fleiſch: weiß, körnig, ſaftreich, halbſchmelzend und von einem fein parfümirten ſüßen, etwas roſigen Geſchmack.

Kernhaus: groß und lang, Kammern muſchelförmig, geräumig, mit nicht vielen, aber ſchönen, langſpitzen, hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: ſie zeitigt im November und Dezember, hält ſich oft bis Weihnachten, welkt nicht, wird nicht leicht teig, fault aber ſpäter. Sie bewelſt ſich überhaupt der Beſchreibung Dittrichs entſprechend, iſt gleich gut für die Tafel wie für die Wirthſchaft, deshalb eine der vorzüglich ſchätzenswerthen mir bekannten Birnſorten.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, wird ſtark und zeigt ſich auch in minder günſtiger Lage dauerhaft, trägt nebenbei auch ungewöhnlich fleißig. — Die Blätter der Sommerzweige ſind lang-oval, ſchifförmig aufwärts gebogen, nach vorne mit einer ſchönen auslaufenden Spitze, ſehr fein geadert, glänzend und am Rande ſtumpf gezahnt. Der dünne Blattſtiel hat keine Afterblätter. (Vom Tragholze ſind ſie länglich-oval, kleinere auch elliptiſch, 1¾—2" breit und 2¾—3¼" lang, mit theils auslaufender, theils aufgeſetzter Spitze, glatt, grob und ſcharf geſägt; an den kleineren Blättern ſind die Einſchnitte ſeichter. J.) — Blüthenknoſpen kegelförmig, länglich, ſtumpfſpitz, wenig bewollt. — Sommertriebe röthlich grünbraun, mit ſehr feinen Punkten. Schmidt.

No. 316. **Die Sonnenbirne.** Diel I (II), 2. 3.; Luc. IV, 1 (2) b.; Jahn VI, 3.



Die Sonnenbirne. Dochnahl (Bivort). **! Nov., Dez.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterstamm wuchs in dem Garten des Majors Esperen auf, sein Stand war an der Mauer einer Brauerei Namens Grand Soleil, welche Benennung Esperen auf die Birne übertragen hat.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Grand Soleil im Alb. II, S. 113; eine 2te ziemlich gleiche Beschreibung und Abbildung derselben lieferte er in den belgischen Annalen der Pom. V, S. 93. In letzteren ist die Frucht nur mehr gelb, mit einem besonders dicken Stiele abgebildet. Unser Holzschnitt oben trifft mit beiden Abbildungen ziemlich überein, nur ist auf letzteren die Birne am Kopfe verhältnißmäßig etwas weniger breit und um ein Geringeres nach dem Stiele zu länger

— Dochnahl hat die Birne in ſ. Führer S. 66 Sonnenbirne genannt. — Unter den franzöſiſchen Pomologen ſchilderten ſie 1) mit ſehr kurzen Worten Tougard S. 52, 2) Liron d'Airoles, Descript. I, S. 47, Planche 12, Fig. 2, ziemlich ähnlich wie Bivort und 3) Baltet S. 31. — Aus Letzterem werde ich Einiges zu der unten folgenden aus den Annalen entnommenen Beſchreibung anfügen. Die Zeichnung geſchah von Lucas nach einer aus dem de Jonghe'ſchen Sortimente in Wiesbaden entnommenen Frucht.

Geſtalt: ziemlich veränderlich, meiſt verkehrt oval (obovale). — Nach der im Handb. I, S. 3 gegebenen Formentafel und nach den bei uns gültigen Begriffen von „oben" könnte ich ſie wohl als breit-eirund, ich werde ſie aber noch beſſer als kreiſelförmig-kegelförmig bezeichnen. — Die Frucht, welche Biv. als mittelgroß beſchreibt, hat in den Annalen 3" in der Breite und ebenſoviel in der Höhe, iſt alſo noch um ¼" größer, als oben.

Kelch: klein und unregelmäßig, ſitzt in tiefer, enger, rundlicher Einſenkung. Seine Blätter ſind ſchwarz, meiſt vergänglich.

Stiel: dick, fleiſchig, braun, oft ſehr kurz, oft auch 1" lang, ſteht obenauf, oder in enger, ziemlich tiefer Höhle, in Rippchen oder Beulen.

Schale: rauh, hellgrün, in der Reife goldgelb, roſtig geſtreift, punktirt und verwaſchen und bisweilen an der Sonnenſeite leicht geröthet.

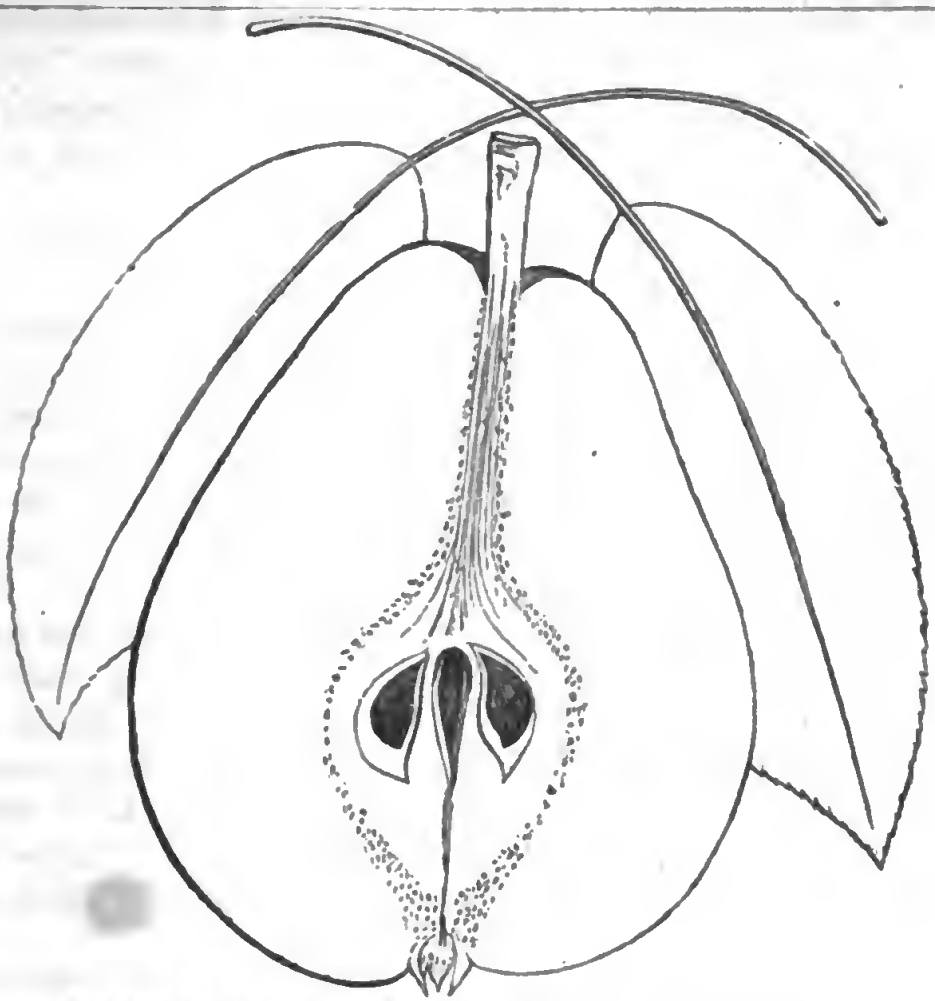
Fleiſch: weiß, halbfein, ſchmelzend, faſtvoll, ſüß, durch etwas leichte Säure gehoben und ſtark parfümirt. — Nach Baltet iſt das Fleiſch gelblichweiß, halbfein, halbſchmelzend, doch beſitzt es eigenthümliches vortreffliches Gewürz. — Auch Lucas bezeichnete den Geſchmack als vortrefflich.

Kernhaus: wie oben gezeichnet, nur durch ſeine Körnchen im Umkreiſe angedeutet, die Achſe iſt etwas hohl.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im November und Dezember, iſt eine Frucht I. Ranges und nach der Abbildung auch äußerlich ſehr ſchön. Es muß indeſſen noch erprobt werden, ob ſie in Deutſchland unter den gewöhnlichen Verhältniſſen eben ſo gut wird und ob der Baum tragbar iſt, wie Beides nach einigen ſchon vor mehreren Jahren von mir auf einen Hochſtamm aufgeſetzten Probezweigen, die jedoch bis jetzt nur wenige und unvollkommene Früchte brachten, auf freiem Stande wenigſtens, nicht der Fall zu ſein ſcheint.

Eigenſchaften des Baumes: Das Wachsthum deſſelben wird als ziemlich lebhaft bezeichnet, doch ſoll auch in Belgien die Fruchtbarkeit nur mittelmäßig ſein. Er liefert nach Biv. auf Wildling und Quitte ſchöne Pyramiden, doch wird dem erſteren für die meiſten Gärten der Vorzug gegeben. Wie Baltet bemerkt, iſt die Sorte auf Quitte nicht lebensfähig, doch bezeichnet er ſie ſonſt als fruchtbar in allen Formen, nur wolle der Baum nicht zu trocken ſtehen. — Die Blätter, wie ich die Sorte von Papeleu beſitze, ſind (wie ſie Bivort faſt ebenſo beſchreibt) etwas breit lanzettförmig, meiſt klein, 1¼" breit, 2½" lang, größtentheils am Blattſaume etwas wollig, fein, etwas ſeicht geſägt, ſchifförmig und nach vorne ſichelförmig, nicht lang geſtielt. — Blüthenknoſpen kegelförmig, faſt ſtechendſpitz, dunkelbraun mit borſtigen Deckblättern. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, fein gelblich punktirt. (Biv. beſchreibt ſie als haſelnußfarben, fein röthlich punktirt.) J.

No. 317. Grüne Herbſtmuscateller. Diel II, 32.; Luc. III, 2 a (b).; Jahn VI, 2



Grüne Herbſtmuscateller. Oberdieck. * ††. Nov. u. Dez.

Heimath und Verbreitung: Dieſe ſehr achtbare Frucht, deren Baum durch reiche Tragbarkeit ſich auszeichnet, erhielt ich von der Societät zu Prag, und kann in pomologiſchen Werken nichts ihr Gleiches finden, weiß auch nichts über ihre Herkunft. Vielleicht iſt es eine böhmiſche Frucht. Die Sorte verdient es ſehr, erhalten und verbreitet zu werden.

Literatur und Synonyme: Findet ſich nirgends beſchrieben, und ihrer nur erſt gedacht in meiner „Anleitung" S. 382. Grüne Muscateller iſt Synonym der Caſſolette, nach Dochnahls Führer auch der Sommer-Robine, und Dittrich hat I, S. 613 eine Herbſt-Muscateller, die auch die obige nicht ſein kann, da ſie ſich nur 14 Tage halten ſoll. Beide ſind mit obiger nicht zu verwechſeln.

Geſtalt: 2½ bis 2¾" hoch, ſtark 2" breit, neigt zur umgekehrten Eiform, oder ſteht zwiſchen dieſer Form und abgeſtumpft Koniſch. Der Bauch ſitzt etwas mehr, oft ziemlich ſtark nach dem Kelche hin, um den

die Frucht ſich ſo zurundet, daß ſie nicht ſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie nur ſchwache Einbiegungen und kurze dicke, etwas abgeſtumpfte Spitze.

Kelch: offen, fein und lang geſpitzt, (in andern Jahren fand ich ihn jedoch auch kürzer geſpitzt und ſteif, gerade in die Höhe ſtehend) ſitzt ganz flach auf, mit einigen ganz feinen Falten umgeben, doch iſt der Bauch der Frucht faſt immer ſchön gerundet.

Stiel: holzig, ¾—1″ lang, in kleiner Höhlung, häufig etwas unterhalb der ſich neben ihm noch etwas erhebenden Spitze.

Schale: ziemlich glatt, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrasgrün, in der Reife grüngelb und zuletzt hellgelb. Die Sonnenſeite hat nur einen Anflug oder leichte undeutliche matte Streifen einer bräunlichen Röthe, die allermeiſt unbedeutend iſt, oder nur in feinen rothen Fleckchen um die Punkte beſteht.. Letztere ſind ſehr zahlreich, nach der Schattenſeite fein und nicht ins Auge fallend. Roſtanflüge ſind gering; Geruch fehlt.

Das Fleiſch iſt matt gelblichweiß, fein, ums Kernhaus nur wenig körnig, in voller Reife im Dezember halbſchmelzend, mäßig, doch hinreichend ſaftreich, von reinem Zuckergeſchmack, der in meiner Gegend nur in recht warmen Jahren einen Anflug von Muskatellergewürz verräth.

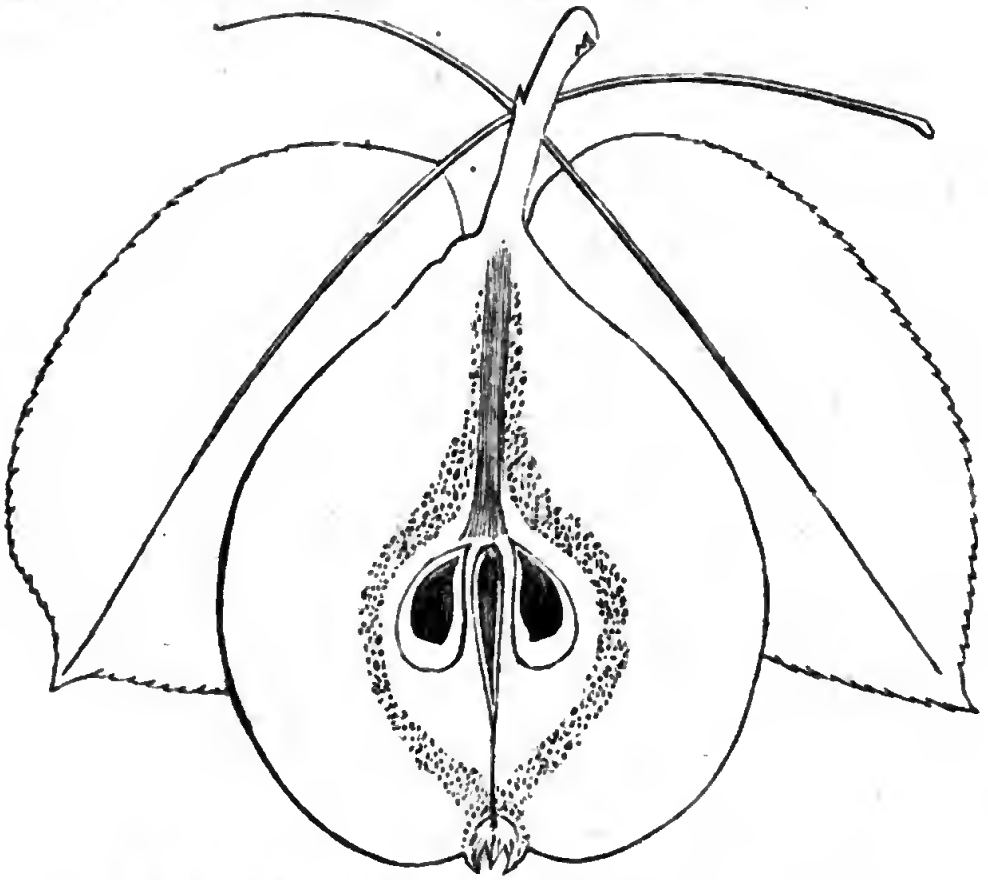
Kernhaus: faſt geſchloſſen, mit nur ganz kurzer hohler Achſe; Kammern mäßig geräumig, Kerne ziemlich zahlreich, oft unvollkommen, lang und ſpitz eiförmig, oben mit einem Knöpfchen. Kelchröhre kurz und gerundet.

Reife und Nutzung: Iſt im Dezember auch für die Tafel ganz angenehm, für die Küche ſchon früher brauchbar und liefert ein ſchmackhaftes Gericht. 1860, in einem naßkalten Jahre, wo ich Ende Oct. brach, welkten die Früchte mir ſelbſt auf der Obſtkammer nicht, (was ich in meiner Anleitung als Fehler für hieſige Gegend angab, doch hatte ich zu früh gebrochen) und hielten ſich bis nach Weihnachten.

Der Baum wächſt geſund und iſt früh und ſehr reichlich tragbar. Sommertriebe mäßig ſtark, etwas ſtufig, oft etwas gebogen, ledergelb, nach oben mit Wolle beſetzt, faſt nicht punktirt. Blatt etwas ſchmal- und langelliptiſch, etwas rinnenförmig, mit der Spitze ſtark nach unten rückwärts gebogen, glänzend, nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von ziemlich gleicher Geſtalt oder noch öfter lanzettlich, noch ſtärker rinnenförmig. Augen dick und ſtark, bauchig, ſtumpfſpitz, ziemlich abſtehend, ſitzen auf etwas vorſtehenden nicht ſtark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 318. **Dussarts Bergamotte.** Diel 1, 2. 3.; Luc. VI, 1 a.; Jahn IV, 3.



Dussarts Bergamotte. Bivort (Dussart). **. Nov. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Der Gärtner Dussart gewann sie 1830 aus Samen und Bouvier reihte sie, indem er ihr den Namen des Erziehers gab, den Bergamotten an. Ich bekam die Pfropfreiser von Ad. Papeleu in Wetteren.

Literatur und Synonyme: Bivort's Alb. II, S. 167, auch Annal. der Pom. S. 39: Bergamotte Dussart. Im Alb. ist sie rein bergamottförmig, über 3" breit und 2¾" hoch abgebildet, während sie in den Annal. kleiner, mehr kreiselförmig und höher als breit erscheint. — Liron d'Airoles Descript. I, S. 24 Taf. 7, Fig. 6 hat sie sogar von Apfelform (d. h. plattrund) gezeichnet. — Tougard S. 45 nur kurz, nach Biv. Alb. — Dochnahl S. 81 desgl.

Gestalt: kreiselförmig, oft etwas oval (letzteres die kleineren schmächtigeren Exemplare), um den Kelch bald stark, bald wenig abgeflacht, in letzterem Falle nicht gut aufstehend, nach dem Stiele zu kurz- und spitzkegelförmig, so muß ich die Gestalt der von mir auf Hochstamm erzogenen Früchte bezeichnen und zweifle nicht, daß trotz dieser verschiedenen Form, auf welche Bivort selbst hinweist, meine Frucht richtig ist, da sie sonst in Allem mit Bivorts Beschreibung

ſtimmt. Kleinere Früchte waren 2″ breit, 2½″ hoch, größere 2¼″ breit, 2½″ hoch. — Bivort beſchreibt die Frucht in den Annal. als mittelgroß, bergamottförmig oder etwas kreiſelförmig, während er ſie im Alb. mehr einer Dechantsbirne als einer Bergamotte ähnlich bezeichnete.

Kelch: ziemlich großblättrig, außen gelbgrün, innen braungelb, aufrechtſtehend, offen, in einer kleinen und engen, unregelmäßigen, mit Beulen beſetzten Einſenkung, zum Theil ziemlich flach ſtehend. Dieſe Beulen erheben ſich theilweiſe über die Wölbung und den Bauch hin und machen die Abrundung ungleich.

Stiel: ½—1″ lang, am Ende braun, nach der Frucht zu grüngelb oder grün, zuweilen mit Wärzchen beſetzt, mehr holzig als fleiſchig, ſitzt oben auf der Spitze der Frucht ohne Abſatz, theilweiſe durch einen ſich anlehnenden Höcker etwas zur Seite gedrückt.

Schale: etwas ſtark, grünlich citronengelb mit feinen grünlichen und bräunlichen Punkten, an der Sonnenſeite etwas matter erdartiger Röthe, in Punkten und Fleckchen beſtehend, und mit etwas Roſtſtreifchen und dünnem Roſte nach dem Stiele zu.

Fleiſch: gelblich weiß, fein, ſaftreich, ſchmelzend, weinig-gewürzſüß, ſehr angenehm und erhaben. — Ebenſo ſchildert es Bivort, nämlich als ſchmelzend, ſaftreich, weinig, ſchwach ſäuerlich gezuckert, und mit angenehmem Gewürz, was nicht bergamottähnlich ſei.

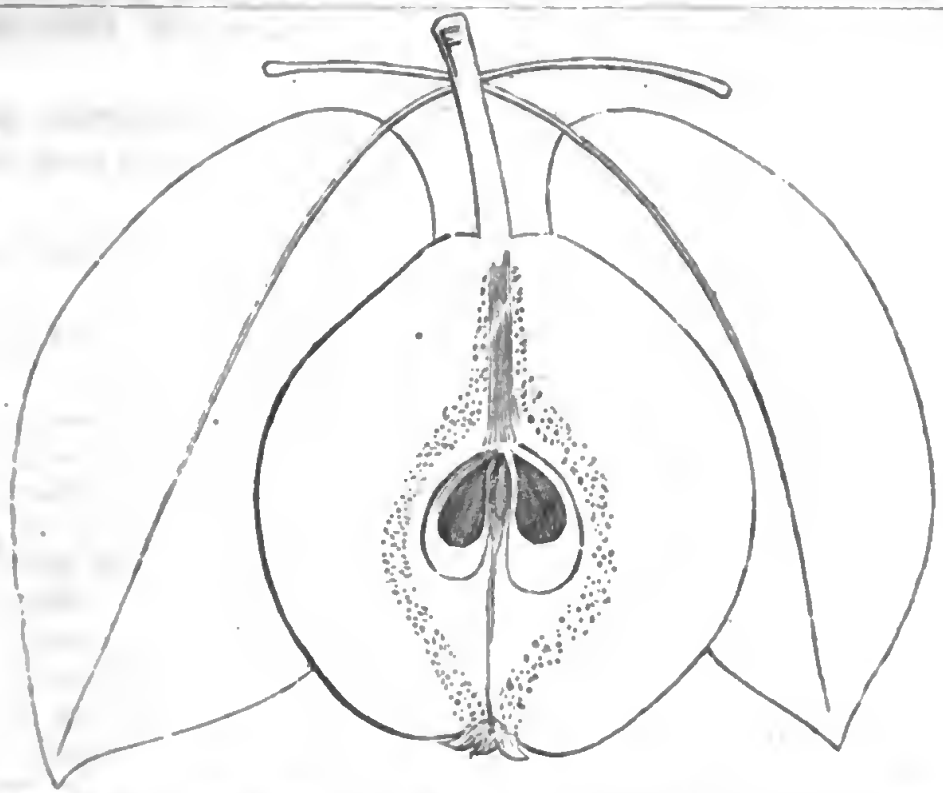
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und ſtarken Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern muſchelförmig, mit vollkommenen ſchwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker verſehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Bivort gibt die Reife für November bis Januar, in den Annal. bis Februar an; meine Früchte reiften von Mitte bis Ende Dezember und waren gleich gut, und zwar verhielten ſie ſich ſo in dem Jahre 1860, in welchem ſo viele anderen Birnen nicht wohl zu brauchen waren. Die Anpflanzung dieſer Sorte iſt alſo zu empfehlen; auch Bivort nennt die Frucht im Album excellent.

Eigenſchaften des Baumes: mein Probezweig iſt ſchwachwüchſig, doch beweiſt er ſich tragbar. Nach Bivort wächſt der Baum ſehr lebhaft, iſt in allen Formen ſehr fruchtbar, gedeiht auch auf Quitte. — Die Blätter ſind bei kräftigem Wuchſe des Baumes meiſt elliptiſch, an dem jetzt ſchwach vegetirenden Zweige ſind ſie meiſt länglich-oval, 1½″ breit, 2¾″ lang, glatt, fein und ſtumpf geſägt, oft verloren geſägt, etwas wellenförmig, ſonſt flach, nur die Spitze etwas nach unten gebogen. Mittelnerv ſehr hervortretend, wie dies auch Bivort im Album bemerkt. — Blüthenknoſpen kurzkegelförmig, kurzgeſpitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige nach Bivort grünlich grau, oben ſchwach bräunlich, vielfach ſchmutzigweiß punktirt.

J.

No. 319. Die Winter-Ambrette. Diel I, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 a (b); Jahn III, 3.



Die Winter-Ambrette. Diel (Merlet). *†. Ende Nov., oft Jan. u. Febr.

Heimath und Vorkommen: sie war schon den älteren Pomologen, Merlet, Quintinye und Duhamel bekannt, doch wurde sie häufig mit der Jagdbirne und dem Winterdorn verwechselt.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 3 beschrieb sie als Wahre Winter-Ambrette, Ambrette d'hiver. Er nannte sie deshalb die Wahre, weil es ihm schwer hielt, sie ächt zu bekommen. Merlet nannte sie Ambrette, Poire d'Ambre ou la Reine, Ambre gris, auch Besi de Quessoy, welche ihr zwar ähnlich, aber doch wieder verschieden ist. Quintinye I, p. 233 hat als Synon. Trompe Valet, Knoop tab. V zählt sie als Ambrette d'hiver, Ambrette grise, Ambre gris, Belle Gabriele (?) Trompe Valet auf, Mayer, Pom. franc. S. 229 tab. 47, gibt noch Trompe coquin hinzu. Wegen der von Einigen beobachteten dornenartigen Fruchtspieße des Baumes heißt sie auch Ambrette epineuse, Ambrette mit Dornen, und sonst noch Amberbirne, in Thüringen angeblich auch Wintermuscateller (Dochnahl II, S. 85). — Die Frucht des T. O.-G. V, S. 310 erscheint fraglich, Diel hält sie für die des Winterdorn, Epine d'hiver. — Vgl. noch Duhamel III, S. 53 tab. 31 (er hat sie fast kugelrund, aber ganz mit der ihr eigenthümlichen Blattform abgebildet); Tougard S. 44 und 66 (schildert sie kurz als mittelgroß, Fleisch grünlich, fein, schmelzend, erhaben süß, II. Qual., Nov.-Febr., Baum bornig, wenig fruchtbar, auf Quitte besser). Decaisne, Lief. 37 (bildete sie bauchiger, fast 3" breit und etwas über $2^1/_2$" hoch ab, wie sie wohl nur am Spaliere wird); Dittr. I, S. 370: Christs Hdwb. S. 149; Oberd. S. 263; Luc. S. 213; Liegel in Monatsschr. II, 177. — Im Cat. Lond. von 1842 ist sie als des ferneren Anbaus im Societätsgarten nicht würdig bezeichnet.

Gestalt: rundlich, mehrentheils nach dem Stiele zu mehr abnehmend, als nach dem Kelche hin, doch immer mittelbauchig, meist klein,

nach Diel 2⅜" breit und 2¼" hoch, nach ſeinem ſyſt. Verzeichn. S. 71 von 1818 jedoch nur etwas größer als eine Welſche Nuß, oft ſo breit wie hoch, ſelten etwas höher als breit.

Kelch: klein und hartſchalig, oder blättrig und ſternförmig, flach oder ſeicht ſtehend ohne Beulen, doch meiſt mit etwas Erhabenheiten über den Bauch hin, die die Rundung ungleich machen.

Stiel: ſtark, bis 1¼" lang, etwas vertieft in Beulen, oder auch ſich ohne Abſatz in die Frucht verlierend.

Schale: fein rauh, hellgrün, ſpäter grünlichgelb, oft gänzlich graubraunlich beroſtet und punktirt.

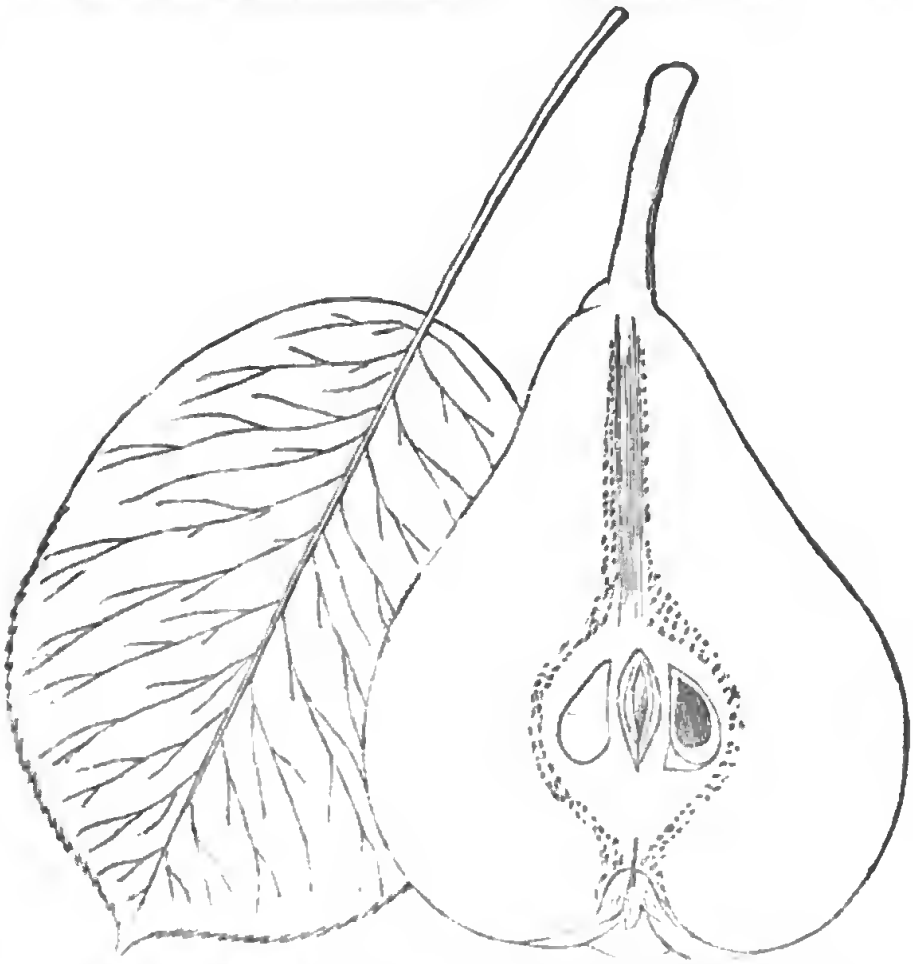
Fleiſch: angeblich geruchvoll (mit dem Parfüm der Centaurea moschata, welche in Frankreich Ambrette heißt — nach Anderen wird die Frucht ihrer ambra-grauen Farbe wegen Ambrette genannt,) grünlichweiß, nach Diel überfließend butterhaft, von äußerſt angenehmem erhabenen zuckerartigen Geſchmack — nach Decaisne feſt oder halbſchmelzend, von einem der St. Germain ähnlichen, ſehr angenehmen ſüß ſäuerlichen Geſchmack. — An Früchten, die ich 1860 und 1861 aus Herrnhauſen, und 1860 ſelbſt aus Angers in Frankreich hatte, war es halbſchmelzend und ſchwach gewürzt ſüß. Doch mag die geringe Güte an dem Jahrgange oder an zu früher Abnahme gelegen haben. Schon Duhamel ſagt, daß die Frucht ihre Vortrefflichkeit nur in guten Jahren und in anſtändigem Boden erlange. Auch wurde ſie, wie ich aus einer Zeichnung mit Bemerkungen von Hrn. von Flotow ſehe, in deſſen Garten größer als oben gezeichnet, auch erhaben und butterhaft.

Kernhaus: nur mit ſeinen Körnchen umgeben, vollachſig oder hohlachſig, Kammern groß, mit oft tauben, oder wenigen, aber großen, am Kopfe ziemlich abgerundeten Kernen.

Reiſe und Nutzung: Die Frucht reift Ende Nov., oft erſt im Jan. und Febr., will aber lange hängen, ſonſt welkt ſie ſtark. Iſt zwar unter Umſtänden eine gute Tafelfrucht, doch für kältere Lagen wohl ohne Werth und um ſo weniger zu empfehlen, da ſie nach Diel, der ihr Anfangs zu viel Lob geſpendet hat, an einer ſüdlichen Wand gerne aufſpringt, auf Hochſtamm, worauf ſie am beſten werden ſoll, in der Regel aber nur ⅔ der oben gezeichneten Größe erlangt.

Eigenſchaften des Baumes: Dieſer wächſt ſehr lebhaft, will warmen tiefgehenden Boden, iſt nach Decaisne auch fruchtbar. Die ihm urſprünglich eigenen und von Duhamel erwähnten Dornen hat er nach Decaisne wie viele anderen Arten durch das Pfropfen abgelegt. Die Blätter ſind oval mit auslaufender Spitze, 1¾" breit, 2½ bis 3" lang, nach dem Stiele zu oft ſtark verſchmälert, oft auch elliptiſch und einzeln ſelbſt lanzettförmig, unterhalb und oft auch oberhalb etwas wollig, meiſt ganzrandig, etwas ſteif und lederartig, ſchwach ſchiffförmig und ſichelförmig, ſtark geadert. Die Blätter des Sommerzweigs ſind nach Diel herzförmig, was ich nicht finde, ſondern eirund, mehr oder weniger lang zugeſpitzt, wie ſie auch Decaisne ſchildert. — Blüthenknoſpen kurzkegelförmig, ſcharf geſpitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgrau, auf der Sonnenſeite mehr graubraun (gris de lin, Duhamel), nach oben hin rothbraun, grauweiß oder gelblich punktirt. J.

No. 320. **Die Bolarmud.** Diel III (selten I), 3. 3.; Luc. XI (V), 1 (2) a; J. III, 3.



Die Bolarmud. Diel (von Hartwiß). K. (selten *.) Dez.]

Heimath und Vorkommen: Wie ihr Name es anzeigt, ist sie wahrscheinlich türkischer Abstammung und kam von Hrn. v. Hartwiß aus Nikita an Diel. Die Frucht verlangt jedenfalls zu ihrer Ausbildung ein wärmeres Klima, als wir ihr bieten können, und wird wenigstens auf freiem Stande in hiesiger Gegend nicht gut, weshalb deren Anpflanzung nur unter besseren und günstigeren Verhältnissen zu empfehlen ist.

Literatur und Synonyme: Diel schilderte sie kurz im system. Verzeichn. Fortsetzung II, S. 97 Nr. 372 als eine ansehnlich große dickbauchig-kreiselförmige Wintertafelbirne. — Dittr. I, S. 735 nahm Diels Beschreibung unverändert auf. — Oberdieck S. 281 äußert sich sehr wenig mit ihr zufrieden und erzog nur ungenießbare Früchte. — Dagegen lobt sie Liegel in Monatsschrift II, S. 14 wie unten folgt.

Gestalt: kreiselförmig, am Kelche stark abgeflacht, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig, mit meist wenig abgestumpfter Spitze endigend.

Die von Diel angegebene Größe, 2½" breit, 3" hoch, mag ſie wohl ſelten erlangen, auf freiem Standbaume wurde ſie bei mir nicht größer als oben gezeichnet.

Kelch: groß und langblättrig, doch oft unregelmäßig und unvollſtändig, in meiſt ziemlich tiefer Einſenkung, mit ſtarken auf der Frucht ſich noch fortſetzenden Rippen umgeben.

Stiel: ſtark, oft kurz, obenauf, häufig neben einem Höcker, oder ſich auch ohne Abſatz in das Fleiſch verlierend.

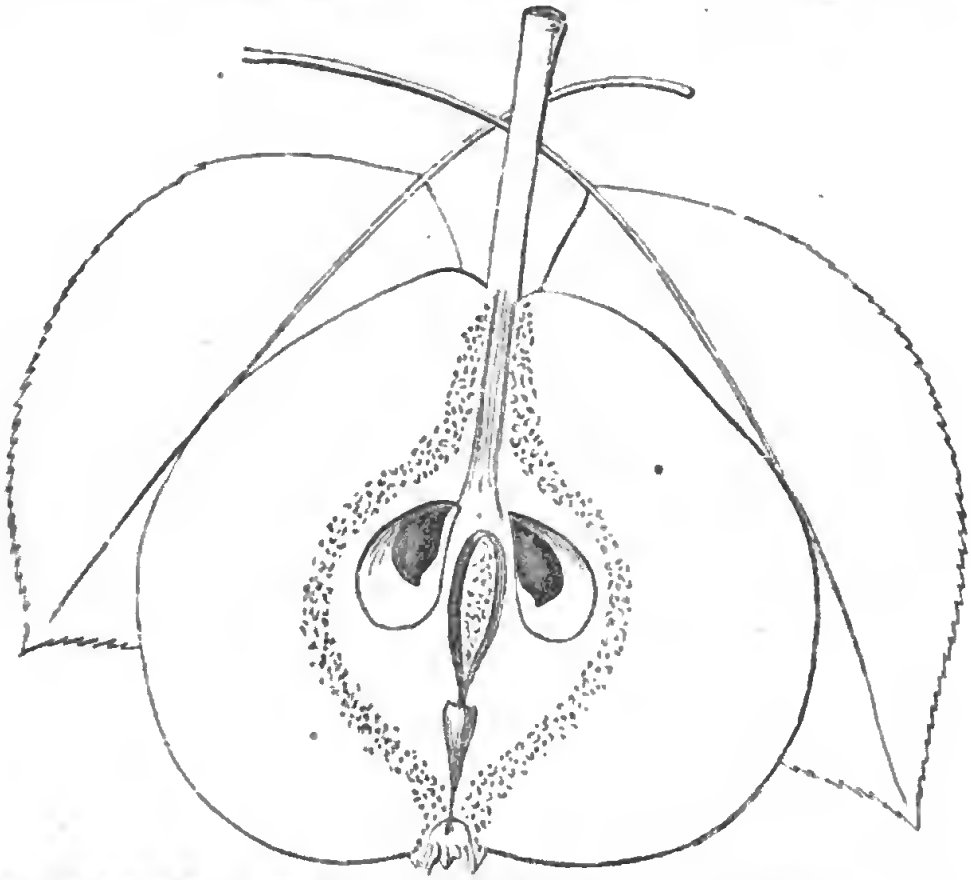
Schale: glatt, doch vielfach durch Beulen uneben, blaß-citronengelb, hie und da noch mit Grün, beſonders in Vertiefungen, an welchen Stellen unter der Schale ſteinige Concretionen abgelagert ſind; ohne deutliche Punkte, an der Sonnenſeite aber hie und da ſchwach, etwas flammig geröthet.

Fleiſch: weiß (nach Diel ſaftreich, oft überfließend, butterhaft, von zimmtartigem Zuckergeſchmack, in ſchlechten Jahren nur halbſchmelzend), blieb in Meiningen gewöhnlich nur rübenartig, auch in den warmen Sommern 1857 und 1858 wurde es nicht ſchmelzend, ſondern war feſt, ſpeckartig-markicht, brüchig, zwar von einem ſüßen, auch angenehmen, gewürzten Geſchmack, doch nur zu einem kleinen Theile brauchbar, weil es ums Kernhaus herum zu ſaftlos, pelzig und überdies mit ſteinigen Zuſammenballungen durchwachſen war. — Auch bei Oberdieck blieben die Früchte zu klein, ſteinig und holzig und hält derſelbe die Sorte ebenfalls nicht für das deutſche Klima geeignet. — Nur Liegel ſagt, daß die Frucht bei ihm, ſelbſt auf Hochſtamm in gedeckter Lage völlig ſchmelzend und ſehr gut werde, auch der Baum fleißig trage und empfiehlt deshalb den Anbau, da die Frucht auf Zwergbäumen wohl noch größer und köſtlicher werde.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Dezember, hält ſich aber nicht durch Januar, ſondern wird nach und nach innen braun, trocken und zuletzt langſam faul, wenigſtens wie ich ſie hier erzogen. Sie iſt hiernach nur für den Sortenſammler geeignet oder nur in günſtiger Lage und leichtem warmen Boden mag ſie gebaut werden, wenn man bei der großen Menge ſich ungleich beſſer lohnender Früchte noch zu ihr Luſt hat.

Eigenſchaften des Baumes: ſein Wachsthum iſt ſehr kräftig, und er hat in der Vegetation Aehnlichkeit mit dem des Kleinen Katzenkopfs, auch brachten die Probezweige oft Früchte. — Die Blätter ſind groß, oval, nebenbei auch oft elliptiſch, mit halbaufgeſetzter, oft ganz kurzer, aber ſcharfer Spitze, 2" breit, 2¾" lang, glatt, meiſt nur an der vorderen Hälfte deutlich und ziemlich ſcharf geſägt, etwas ſchifförmig und ſichelförmig, dunkelgrün, glänzend und reich geadert. — Blüthenknoſpen rundlich, kurzgeſpitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige dick und kurz, nach oben verdickt und ſtufig, graubraun, auf der Sonnenſeite röthlich braun, ſchmutzigweiß punktirt. — Das Fruchtholz hat hier und da Dornen. J.

No. 321. **Die Broom Park.** Diel I, 3. 3.; Luc. VI, 1 a; Jahn IV, 3.



Die Broom Park. Baltet (Thompson, Knight). **. Dez., bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Diese neue Birne ist ein Sämling Knights. Sie hat sich aber stark in Amerika verbreitet und wird dort hoch geschätzt, weshalb auch manche Obstverzeichnisse sie für eine amerikanische Sorte ausgeben. Den Namen weiß ich nicht zu deuten.

Literatur und Synonyme: Downing, der mehrfach citirt wird, hat sie S. 428 nur kurz nach Thompson beschrieben als mittelgroß, rundlich, braun, Fleisch weiß, saftig, schmelzend, gewürzhaft, delicat, von Melonen- oder Ananasgeschmack, Dez.—Jan. — Ziemlich ebenso Cat. Londin. v. 1842; auch Tougard S. 68 und Liron, Table synon. S. 32. Auch die Verz. von Jamin, Vilvorde, Papeleu und Leroy wissen nicht mehr, stellen sie in den I. Rang. Liron schreibt Brum-Park, Leroy gibt als Synon. Shobdencourt hinzu. Am ausführlichsten beschreibt sie Baltet S. 35, nämlich als mittelgroß oder klein, zwiebelförmig, am Stiele eckig abgeschnitten, Schale dick, rußig-braun punktirt. Fleisch halbfein, halbbrüchig, bald fleckig werdend, von eigenthümlichem, doch keinem Ananas-, Pfirschen- oder Melonengeschmack. — Ich erzog sie mehrfach aus Zweigen von Papeleu, sah auch die Birne aus Angers, welche oben gezeichnet ist, und gebe folgende Beschreibung nach dieser und meinen Früchten.

Gestalt: rundlich oder etwas kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- und stark stumpfspitz, öfters ist sie auch plattrund, ohne alle Stielspitze (so waren meine Früchte); in beiden

Fällen ſitzt der Bauch ziemlich in der Mitte. Die Frucht aus A. hatte ziemlich 2¾" in der Breite und 2¼" in der Höhe, meine waren etwa um ⅛ kleiner.

Kelch: klein und kurzblättrig, graubraun, offen, in weiter, etwas ſeichter, ſchüſſelförmiger Einſenkung. Von der Wölbung aus laufen ziemlich regelmäßig fünf rippenartige flache Beulen über den Bauch bis zum Stiele hin fort.

Stiel: grünbraun, ſpäter ſchwärzlich, holzig, 1" lang, ziemlich ſtark und ſteif, in einer flachen mit kleinen Höckern beſetzten Vertiefung, wie eingedrückt, ſtehend.

Schale: ſtark, hellgrün, ſpäter citronengelb, ſtark gelbbraun roſtig punktirt, gefleckt und geſtreift, ohne daß der Roſt jedoch, welcher ſich nur wenig rauh anfühlt, auf große Strecken hin zuſammenhängt.

Fleiſch: ziemlich ſtark gelblichweiß, halbfein, an der Frucht aus A. ſchmelzend, ſchwach weinig ſüß mit etwas roſen- oder himbeerartigem Parfüm, was Andere erdbeerartig (ananasartig) u. ſ. w. gefunden haben mögen. An meinen eignen Früchten war das Fleiſch rauſchend, ſchwach gewürzt ſüß, ohne mir auffälliges beſonderes Parfüm.

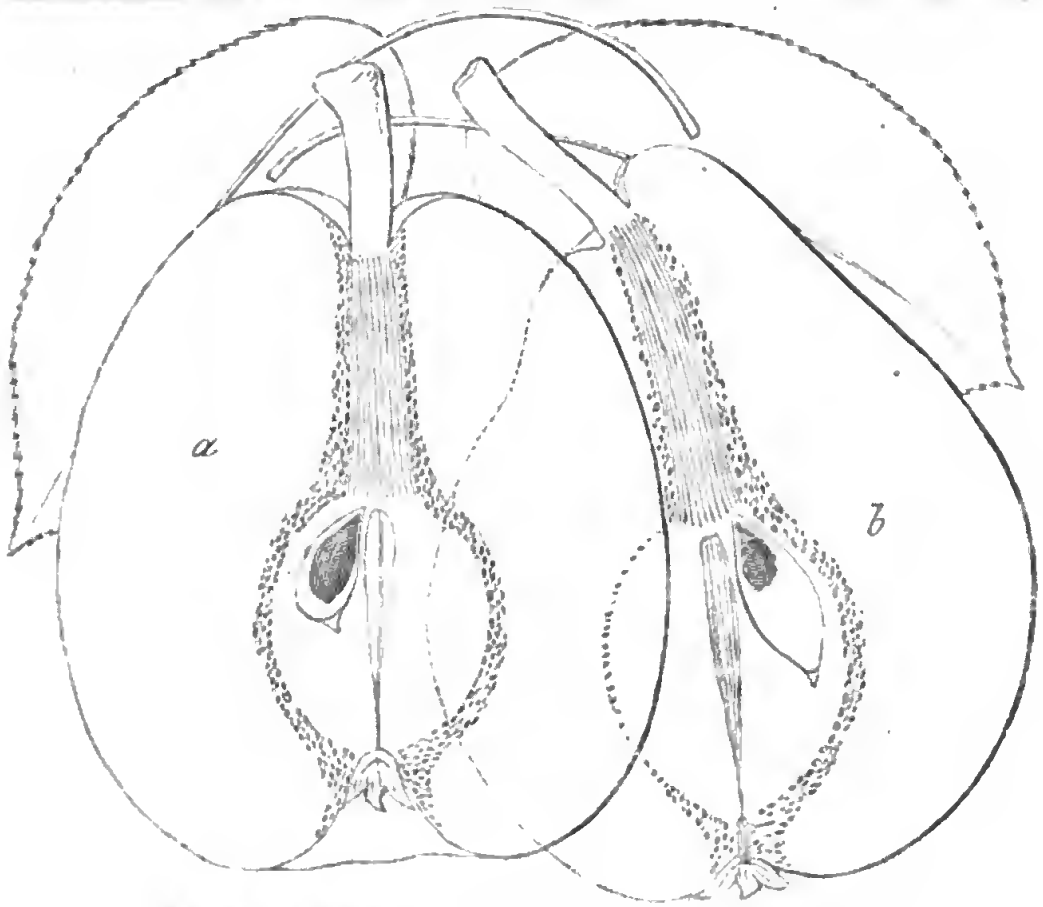
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, hohlachſig (über der hohlen Achſe fand ſich ein mit der Kelchhöhle zuſammenhängender kleiner leerer Raum.) Kammern groß, breit muſchelförmig, Kerne ſchwarzbraun mit noch etwas weißlicher Spitze und einem kleinen Höcker, zum Theil auch taub.

Reife und Nutzung: Die Birne aus Angers reifte im Dez. und es geben auch alle Verzeichniſſe die Reife vom Dez. bis Jan. an. Die hier in den warmen Sommern 1857—59 erzogenen Früchte zeitigten jedoch ſchon früher, Ende Oct. und im Nov., aber es kann durch die Trockenheit des Bodens eine Art Nothreife herbeigeführt worden ſein. Uebrigens war eine Frucht aus Herrnhauſen 1860 auch ſchon Ende Oct. reif, jedoch bin ich hinſichtlich dieſer, weil ſie nur wenig beroſtet und nach dem Stiele zu ſpitzkegelförmig gebaut war, noch etwas in Zweifel, und es muß deshalb die, unter günſtigen Verhältniſſen auch bei uns gewiß recht gut werdende Birne hinſichtlich ihrer Reifzeit noch weiter beobachtet werden. Sie hat Aehnlichkeit in ihrer rippigen Form und in der Färbung mit Fortunée, doch iſt dieſe ſtärker beroſtet und nach dem Stiele zu länger zugeſpitzt. — Aehnlich, doch kleiner iſt auch Knight's Monarch, doch noch genauer zu vergleichen.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt bei mir mittelſtark, mit abſtehenden und unregelmäßigen Zweigen, hat an ſeinem jungen Holze Dornen. Die Fruchtbarkeit ſcheint mittelmäßig zu ſein. Auf Quitte treibt er nach Baltet ſtark und blüht voll, ſetzt aber ſelten an und er empfiehlt deshalb den Hochſtamm für ſandigen leichten Boden. — Die Blätter ſind elliptiſch, zum Theil auch lanzettförmig und oval, an den Sommerzweigen auch eirund, die Mehrzahl hat aber den keilförmigen Anſatz am Stiele. Sie ſind länger oder kürzer zugeſpitzt, 1½—1¾" breit, verſchieden lang, bis zu 3", nur in der Jugend unterhalb etwas verloren wollig, ſonſt glatt, meiſt verloren und fein (ſchwächer als auf dem Holzſchnitte oben), und nur nach der Spitze hin etwas ſtärker geſägt, etwas wellenförmig und ſchwach ſchiffförmig, dunkelgrün und glänzend. Stiel verſchieden lang. — Blüthenknoſpen kurzkegelförmig, ſtumpfſpitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenſeite violettbraun, fein gelblich punktirt.

J.

No. 322. **Colmar Flotow.** Diel I, 2. 3.; Luc. V, 1 a; Jahn III, 3.



Colmar Flotow. v. Flotow (Oberdieck). **. Dez., Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne erhielt Herr Superintendent Oberdieck, damals zu Nienburg an der Weser, von van Mons ohne Namen und hatte die Güte, ihr 1852 den Namen v. Flotow Butterbirne zu geben. (Vrgl. Oberdieck Anleit. z. Kenntn. des besten Obstes für das nördliche Deutschland S. 590.) Sie dürfte aber, wenigstens nach den von mir erbauten Früchten wohl mehr zu den Colmars gehören, wie ich schon früher bemerkt und sie unter diesem Namen empfohlen und versendet habe.

Literatur und Synonyme: Ich habe sie noch in keinem andern Werke gefunden. Die Frucht hat die größte Aehnlichkeit mit der von Diel N. K.O. V, S. 151 beschriebenen Neuen späten Winter-Dechantsbirn, Nouvelle Pentecôte, welche ich aber leider nicht lange genug habe beobachten können, um die völlige Identität zu constatiren, da mir das Pfropfreis, nachdem es einige Male getragen, einging. Vrgl. Oberdieck a. a. O. S. 328. Wenigstens gehören beide zu einer Familie.

Gestalt: Die Frucht tritt sehr oft in zweierlei verschiedenen Gestalten auf, wie sie vorstehend abgebildet sind. Der mit a bezeichnete Abriß stammt von der Frucht einer Randblüthe und die Mehrheit der

Früchte hat in der Regel dieſe Form, während der mit b bezeichnete die Geſtalt der von der mittleren Blüthe des Straußes ſtammenden Früchte darſtellt. Zwiſchen dieſen Formen fehlen allerdings auch die Uebergänge nicht. Beide Zeichnungen ſind aus der Ernte des ſehr reichen Jahres 1860 entnommen. Im Jahr 1861 kam die Form b ſehr oft und noch bedeutend länger und ſpitziger vor.

Kelch: iſt fein geſpalten, gelblich oder bräunlich, hart und fein zugeſpitzt, offen, zuweilen auch vertrocknet und etwas ſchwärzlich und abgefallen. Er ſteht bei a in einer ſtarken Vertiefung, bei b aber iſt dieſelbe ſehr flach.

Stiel: braun, mit helleren Punkten, auch knoſpig, in einer meiſtens braunroſtigen Vertiefung ohne Falten.

Schale: fein, glatt, wenig geſchmeidig, von Farbe blaß- oder mattgelb, zuweilen ſelbſt etwas grünlich-weiß, auf der Sonnenſeite nur wenig dunkler, mit vielen ziemlich feinen hellbraunen Punkten und einigen dergleichen Roſtfiguren und Flecken, letztere namentlich am Stiel und am Kelch, die auch zuweilen etwas goldartig ſich färben.

Kernhaus: mit ziemlich ſtarken Steinchen umgeben, faſt oval-rund; Achſe hohl; Fächer verhältnißmäßig groß, ſchwarz, aber meiſt nur zum Theil ausgebildet.

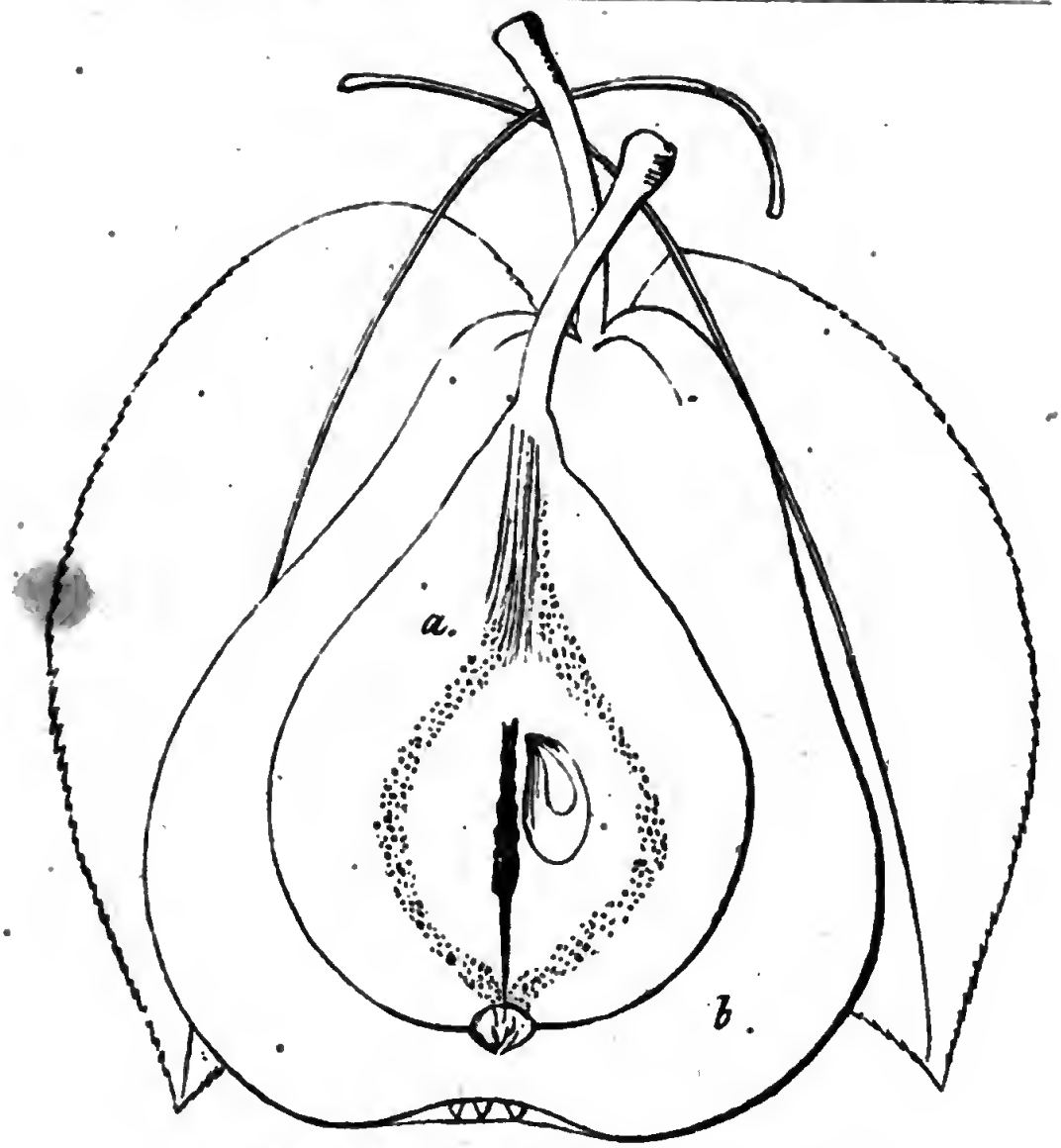
Fleiſch: gelblich weiß, ganz fein, ſchmelzend, nur um das Kernhaus herum, und wo Beſchädigungen ſtattgefunden, etwas ſteinig, von ſehr angenehmem, ſüßen, gewürzigen, ganz colmarähnlichen Geſchmack.

Reife und Nutzung: Die Frucht muß ſo lange als möglich am Baume bleiben und reift dann auf dem Lager. Die wahre Reife der Frucht tritt erſt gegen Ende Dezember ein und iſt dieſelbe in guten Jahren wohl als Tafelobſt in den erſten Rang zu ſetzen. Sie iſt aber auch in etwas unreifem Zuſtande ſehr gut in der Wirthſchaft zu brauchen.

Eigenſchaften des Baumes und der Sorte: Die Sorte wächſt ſehr gut; der Baum breitet ſich ſtark aus, hat bei mir durch den Winter nie bedeutend gelitten und iſt außerordentlich tragbar. Nur im J. 1857 ſcheinen die Früchte nicht die gehörige Baumreife erlangt zu haben. v. Flotow.

Die Blätter einiger jugendlichen Bäumchen, die ich aus von Oberdieck empfangenen Zweigen erzogen habe, ſind von mir ihrer Größe und Geſtalt nach oben neben die Frucht gezeichnet, ſie ſind oval, regelmäßig meiſt feingeſägt, glatt, am Sommerzweige ſind ſie ſchmäler. — Sommerzweige grünlich-gelbbraun, a. d. S. S. geröthet, mit feinen gelblichen oder größeren ſchmutzig-weißen Punkten. Die Blätter der Neuen Winterdechantsbirne haben mit denen der vorliegenden Aehnlichkeit, ſind aber am Stiele meiſt ſchwach herzförmig ausgeſchnitten. Jahn.

No. 323. Leopold I. Diel I, 3. 3.; Luc. V, 1 b.; Jahn III (IV), 3.



Leopold I. Bivort (van Mons). *. Dez., Jan.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus dem von Herrn Bivort angekauften Nachlasse des Herrn van Mons und trug zu Geest-St.-Remy zuerst 1848. Ist benannt nach dem Könige der Belgier. Mein Reis erhielt ich von Herrn de Jonghe zu Brüssel, und darf nach Bivorts Beschreibung glauben, die Sorte ächt zu besitzen, die jedoch in meiner Gegend dem Lobe, welches Bivort ihr beilegt, nicht entsprach. Sie trug mir an gesunder Pyramide in dem warmen Jahre 1859, wo die Früchte im Winde schon in der Hälfte Oct. abfielen und ganz welkten und in dem kalten und feuchten Jahre 1860, wo ich 4. Nov. brach

und die Früchte zwar faſt ſchmelzend würden, aber fade blieben und ſehr körnig waren. Der Umriß von Bivorts Abbildung einer Frucht von Pyramide iſt oben sub b. beigefügt.

Literatur und Synonyme: Annales VI, S. 1 unter obigem Namen; Bivorts Album III, S. 39.

Geſtalt: Bivort bezeichnet ſie als assez gros, turbiné pyriforme, legerement bosselé. Daß Früchte bei größerer Kleinheit am Stiel die Abſtumpfung verlieren, iſt mir ſchon öfter vorgekommen, und kann auch die Form meiner hier erzogenen Früchte von 2″ Breite und $2^2/_3$″ Höhe noch als zwiſchen Kreiſelform und Birnform ſtehend bezeichnet werden, während Bivorts Abbildung mehr der abgeſtumpften Kegelform ſich nähert. Der Bauch ſitzt etwas nach dem Kelche hin, um den meine Früchte ſich faſt eiförmig zurundeten und nach dem Stiele faſt ohne Einbiegung eine halb in den Stiel auslaufende Spitze machten.

Kelch: hartſchalig, mit etwas ſtarken Ausſchnitten in die Höhe ſtehend, ſaß bei mir faſt ganz oben auf, während Bivort ihn etwas vertieft angibt.

Stiel: $1^1/_4$″ lang, nur wenig gekrümmt, wie Bivort ihn bezeichnet, ſtark, ohne fleiſchig zu ſein. In der Abbildung Bivorts ſitzt er in kleiner, durch einige Beulen gebildeter Höhle, doch ſagt Bivort, daß er oft auch oben aufſitze.

Schale: ziemlich fein, glatt, faſt roſtfrei, vom Baume hellgrün, in Reife grünlich gelb, ohne alle Röthe. Roſt fand ſich in Figuren oder kleinen Flecken hauptſächlich nur um den Kelch. Punkte bei mir zahlreich aber fein, nicht ſehr in die Augen fallend, während Bivort ſie ziemlich ſtark und als kleine Roſtfleckchen abbildet. Geruch fehlte.

Das Fleiſch iſt nach Bivort gelblich weiß, fein, ganz ſchmelzend, gezuckert und fortement parfumée. Bei mir war es fein, ſaftreich, ums Kernhaus weiß, mit ziemlich ſtarkem Kranze von Steinchen ums Kernhaus, nach der Schale hin grünlich gelb, ſchmalzartig, faſt ſchmierig, von gezuckertem, ſchwach weinartigen und etwas zimmtartigen Geſchmacke. *

Kernhaus: geſchloſſen, mit feiner hohler Achſe. Kammern theils unvollkommen ausgebildet, die gut ausgebildeten ziemlich geräumig. Kerne lang, mit der Spitze etwas gekrümmt, faſt ſämmtlich unvollkommen.

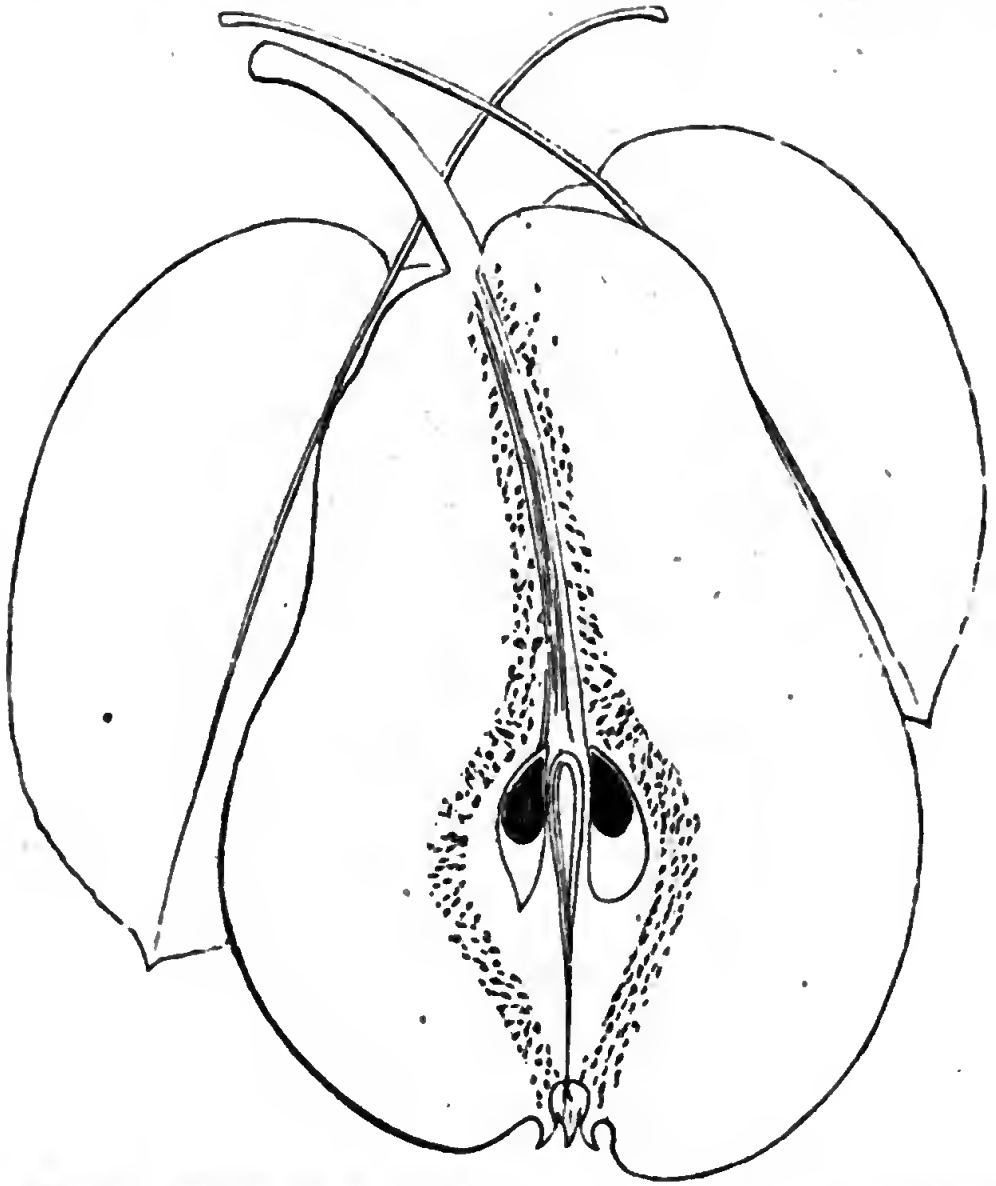
Reife und Nutzung: reift nach Bivort Mitte Dezember und hält ſich bis Mitte Januar. Bei mir mürbeten 1860 die Früchte erſt Mitte Januar. Gehört für wärmere Gegenden, oder verlangt das Spalier.

Der Baum wächſt, wie auch Bivort bemerkt, pyramidal, aber etwas ſchwach und ſetzt die Zweige in ſpitzen Winkeln an. Sommertriebe kurz, etwas ſtark, ledergelb, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, langelliptiſch, oft faſt lanzettlich, ſehr fein geſägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen faſt langoval, oft mehr etwas elliptiſch mit kurzer aufgeſetzter Spitze, fein, etwas ſtumpf geſägt. Afterblätter fadenförmig. Augen ſtark, abſtehend, ſpitz, ſitzen auf mäßig ſtarken Trägern.

Oberdieck.

* Eine Frucht, die ich aus Namur mitnahm, war Ende Nov. reif, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeſchmacke. Jahn.

No. 324. **Die Winter-Apothekerbirne.** Diel III, 3. 3.; Luc. XI, 1 b.; Jahn III, 3.



Die Winter-Apothekerbirne. Diel (Merl., Quint., Duh.). †. K. Dez., Jan. u. länger.

Heimath und Vorkommen: Sie war schon den Römern als Crustumium und Volemum bekannt und der französische Name Bonchretien läßt sich als ein verstümmeltes Bonum Crustumium betrachten. Nach Einigen kam sie durch den heiligen Martin aus Ungarn nach Tours; nach Andern hätte sie Franz von Paula, genannt le bon Chretien, aus Calabrien in Frankreich eingeführt. — Quintinye hielt sie hoch und sie wurde überhaupt früher in Frankreich auch zum rohen Genusse noch werthgeschätzt. Jetzt ist sie durch neuere schmelzende Birnen verdrängt und zu den Kochbirnen verwiesen. — In Deutschland hat man sie noch auf den Versammlungen in Naumburg und Gotha als späte Winterkochbirne empfohlen, doch verlangt sie viel Wärme und guten Stand und wird selbst in Frankreich und Belgien nur am Spaliere vollkommen, weshalb man sich bei uns vergeblich, wenigstens mit deren hochstämmiger Anpflanzung bemühen wird.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 169. Die Winter-Apothekerbirne. Winterchriſtenbirne. Gute Winterchriſtenbirne. Le bon Chretien d'hiver. Er weiſt nach, daß Quintinye im Lobe zu weit ging, und bemerkt, „weiter nördlich bleibt ſie hinter manchen Pfundbirnen zurück, da ſie oft ſehr welkt.“ — Duhamel III, S. 71 Tab. 45 (die Abbildung iſt ähnlich obigem Holzſchnitte, die Frucht nur größer), „Fleiſch fein und zart, doch brüchig, gezuckert, etwas parfümirt, weinartig; wenn der Baum ſchmachtet ſchlecht und wenig haltbar.“ Die Nachfolger bezeichnen ſie als II. oder III. Ranges, als Kochbirne I. Ranges. Baltet S. 41 will ſie nur ans Spalier anſtatt der Pfirſche in große Gärten. (Die Bonchret. d'Auch iſt nach ihm gleich mit B. de Vernois und Turc, größer, quittenförmig, auf freiem Stande eher gut werdend. Auch nach Decaisne iſt die d'Auch eine ſelbſtſtändige große Frucht.) — Abbildungen geben noch Zink Taf. X, Nr. 92; Pom. francon. S. 286 Nr. 117 a.; L. O.G. III, S. 263 Taf. 13; Annal. de Pom. I, S. 4; Liron d'Airol. Descript. II, 60; und am ſchönſten Decaisne Lief. 25. — Vergl. ferner Chriſts Handwb. S. 167; Liegels Anleit. S. 131; Lucas S. 250; Derſelbe in Monatsſchr. I, S. 358; Dittr. III, S. 202; Dochnahl II, S. 175; Tougard S. 61; Liron d'Airol. Liste syn. S. 44. — Weitere Synonyme: Rübenbirne, Winter-Zuckerbirne (Luc. und Mayer), Regelsbirne, Spätregelsbirne, Winter-Zuckeradenbirne (Chriſt), Winter- oder Oſter-Augsburger, Winter-Bunkredie, Graue Bergamotte, Robbirne, Franzöſiſche Birne, Winter-Königsbirne, Schmelzbirne, Pankratiusbirne (Metzger), Poire du Chretien, Gros Chretien en Anjou, Poire de Limousin, Gracioli, Saffran d'hiver, Poire d'Apothicaire, Sucré d'hiver, Angoisse (Mayer. Angoisse auch bei Tougard, Leroy und im Lond. Cat.), Bonchr. du Constantinople (Decaisne), Bonchr. de Tours, Poire de St. Martin (Liron d'Air.). — Woher ſie in Deutſchland Apothekerbirne heißt, findet ſich nirgends. — Oft wird ſie mit dem Catillac Bd. I, S. 525 verwechſelt.

Geſtalt: meiſt birnförmig, wie oben gezeichnet, doch oft bauchiger und beulig und oft auch ſchmächtiger und kürzer nach dem Stiele zu.

Kelch: lang- oder kurz- doch ſpitzblättrig, meiſt geſchloſſen, in tiefer, durch Beulen oft unregelmäßiger Einſenkung.

Stiel: holzig, dünn, ſchwarzbraun, in ziemlich tiefer und weiter Höhle, oft neben einem Höcker ſchief.

Schale: grün, ſpäter grüngelb oder gelb mit ſehr feinen Punkten, an der Sonnenſeite auch öfters ſanfter carminfarbiger Röthe und mehr oder weniger feinem, bisweilen auch faſt fühlbaren bräunlichen Roſte.

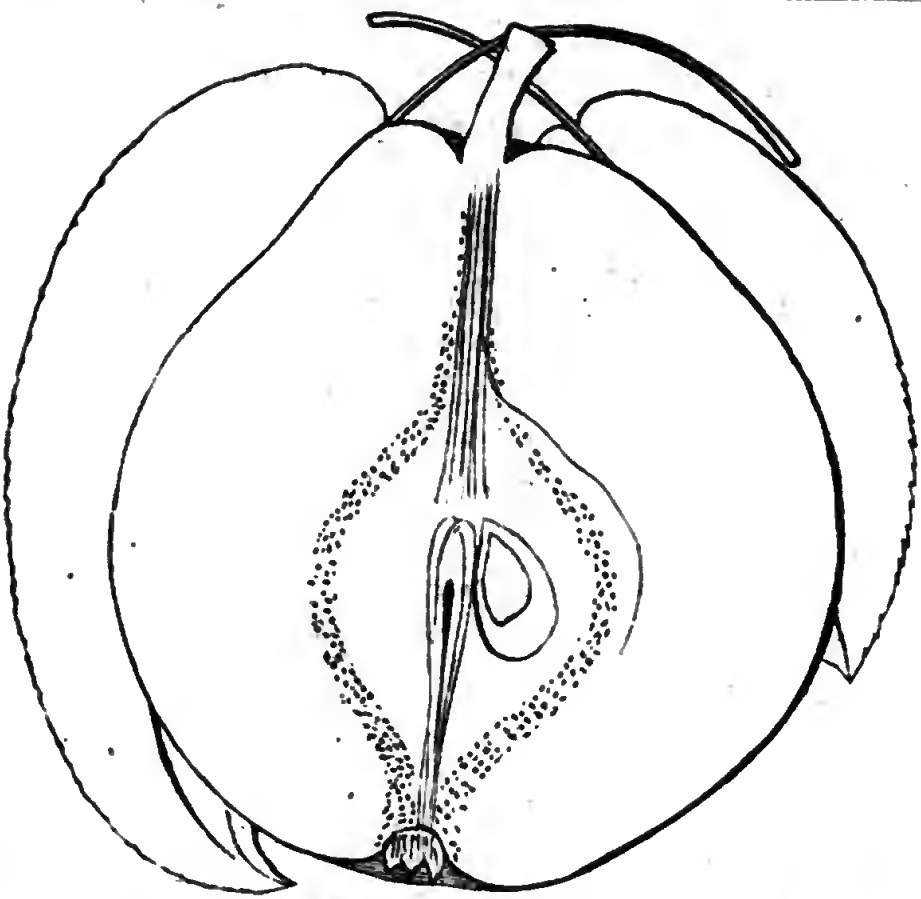
Fleiſch: ſchwach gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, abknackend, ziemlich ſaftig, rein und ſtark ſüß, ohne Herbigkeit, auch ohne Säure, doch auch ohne viel Gewürz.

Kernhaus: etwas hohlachſig, Fächer muſchelförmig, länglich, ſchmal, mit kleinen, ſchwarzen, braunen, dicken, kurzzugeſpitzten, vollkommnen oder unvollkommnen Kernen mit ſchwachem Höckeranſatz.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift vom Dez. bis Jan. an und hält ſich oft bis Juni, wenn ſie gut ausgezeitigt iſt; außerdem bleibt ſie grün und welkt ſtark, weshalb ſchon Chriſt vorſchlug, ſie zwiſchen die Kartoffeln zu ſchichten.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt gut und iſt ſehr fruchtbar, will aber nahrhaften, leichten Boden und warmen Stand. Auf Quitte werden die Früchte größer, farbiger, feiner (Duhamel). — Blätter, wie ich dieſelbe von Dr. Balling und von Baumann in Bollweiler und mit dieſen ſeit 1860 auch von Lucas überein habe (des Letzteren frühere Sorte hat andere Vegetation), oval, oft etwas eirund und herzförmig, ziemlich groß, 1¾—2″ breit, 2½—3″ lang, mit aufgeſetzter kurzer Spitze, am Blattſaume und unterhalb meiſt etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze undeutlich gekerbt, am Sommerzweige auch deutlicher geſägt, ſchwach ſchiffförmig und mehr oder weniger wellenförmig, ziemlich dunkelgrün, nicht ſtarkglänzend, reich geadert. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben hin geröthet, mit ziemlich vielen ſtarken gelblichen Punkten. J.

No. 325. Die Franc Réal. Diel III, 2 (3). 3.; Luc. XII, 1 b.; Jahn II, 3.



Die Franc Réal. Diel (Merlet, Quintin. u. Duhamel). ††. Dez. — März. L.

Heimath und Vorkommen: Eine alte, wenig bekannte, doch recht schätzenswerthe Kochbirne für den Winter, gekocht roth, süß und sehr schmackhaft. Eben so urtheilt Hogg über sie. Da die ersten Früchte von meinem von Diel bezogenen Reise mit Diels Beschreibung im 3. Hefte wenig stimmten, und die spätere Beschreibung, Heft 21, mir noch nicht bekannt war, bezog ich die Sorte nochmals von Burchardt und erhielt dieselbe Frucht, auch von Decaisne 1860 dieselbe leicht kenntliche Vegetation. Der Name weist auf spanischen Ursprung hin, und würde am besten durch Edle Königsbirne übersetzt.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 244. Späte Winter-Goldbirne, Franc Réal, Fin Or d'hiver; dann hat er nochmals XXI, S. 229 als Franc Réal zwar merklich abweichend, aber doch nach Allem, namentlich nach Citaten und Synonymen, jedenfalls nur dieselbe Frucht beschrieben. Die letztere Beschreibung ist, nach den Früchten, die ich bisher hatte, die richtigste. — Decaisne IV, Text Nr. 143 Franc Réal, mit sehr kenntlicher Abbildung, noch etwas größer und eine wenig höher gebaut, als obige Figur; Synonyme Franc Réal d'hiver; Fin Or d'hiver, Forêt d'hiver, Gros Micet und Castelline mit?. — Etienne hat 2 Sorten Franc Réal, eine gris und eine d'oré, die nicht verschieden sein werden (siehe z. B. Messire Jean gris und d'oré); Merlet, S. 110 Syn. Gros Micet und Fin Or d'hiver; Quintinye, S. 275 (1756) Franc Réal, Fin Or d'hiver. — Duhamel III, S. 49 ohne Abbildung, setzt Reife in den Nov. Pomon. Franconica III, Taf 111 Nr. 146, wo sie auch Regelsbirne in unpassender Uebersetzung des Real (regalis) genannt ist. Der Niederlausitzer S. 37 nennt sie Kräuterbirne. Christ Wörterb. S. 179;

Hogg im Manual S. 221 und Lond. Cat. S. 138 Nr. 242 Franc Réal d'hiver und Gros Micet, wobei Franc Réal gros als Synonym der Angelique de Bordeaux gegeben, und als weiteres Syn. noch Cristalline hinzugefügt wird. Downing S. 436. — Die Sorte muß nicht verwechselt werden mit der schon gedachten Franc Réal gros und mehreren Sommerbirnen, die als Fin Or mit Beisätzen vorkommen, auch nicht mit Franc Réal d'été, welche unsere Runde Mundnetzbirne ist, die auch Gros Micet und Milan blanc d'été heißt, und welche auch ich von Urbanek als Franc Réal d'été erhielt.

Gestalt: veränderlich, meist rund-kreiselförmig (das Mittel haltend zwischen Eiform und Kreiselform), $2^1/_2$ bis zu 3″ und selbst $3^1/_2$″ breit und hoch, oft auch höher als breit. Bauch ziemlich in die Mitte, um den Kelch bald flachrund gewölbt, bald abnehmend und noch stark abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie schnell ab und endigt mit stumpfer Spitze. Sie ist in ihrer Form einer Diels Butterbirne oft fast ähnlich.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, in die Höhe stehend, offen, sitzt bald in seichter, bald auch ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich meistens etliche Beulen erheben, die bis zum Bauche hinlaufen und die Rundung oft entstellen.

Stiel: stark, bis zu 1″ lang, meist $^1/_2$—$^3/_4$″, sitzt in enger Grube, mit Fleischhöckern umgeben. Bei kleineren Exemplaren fand ich ihn auch wohl oben aufsitzend, während Diel Heft 3 sagt, daß er in einer charakteristisch tiefen Höhle stecke, wie bei manchen Aepfeln, was nur bei Früchten von Apfelform sein kann, die ich noch nicht sah.

Schale: fein rauh — nach H. 3 geschmeidig, wie ich sie noch nicht fand — vom Baume matt hellgrün, in Reife gelb, oft ziemlich goldgelb, nach H. 21, und wie ich sie fand, ohne Röthe, nach Heft 3 mit Anflug von erdartiger, in der Reife heller werdender Röthe. Rostpunkte und Anflüge oder Figuren von zimmtfarbigem Roste sind häufig, besonders um den Kelch. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, saftreich, abknackend, etwas körnig, bei mir um das Kernhaus nur fein körnig, von gewürzhaftem zuckerartigen Geschmacke.

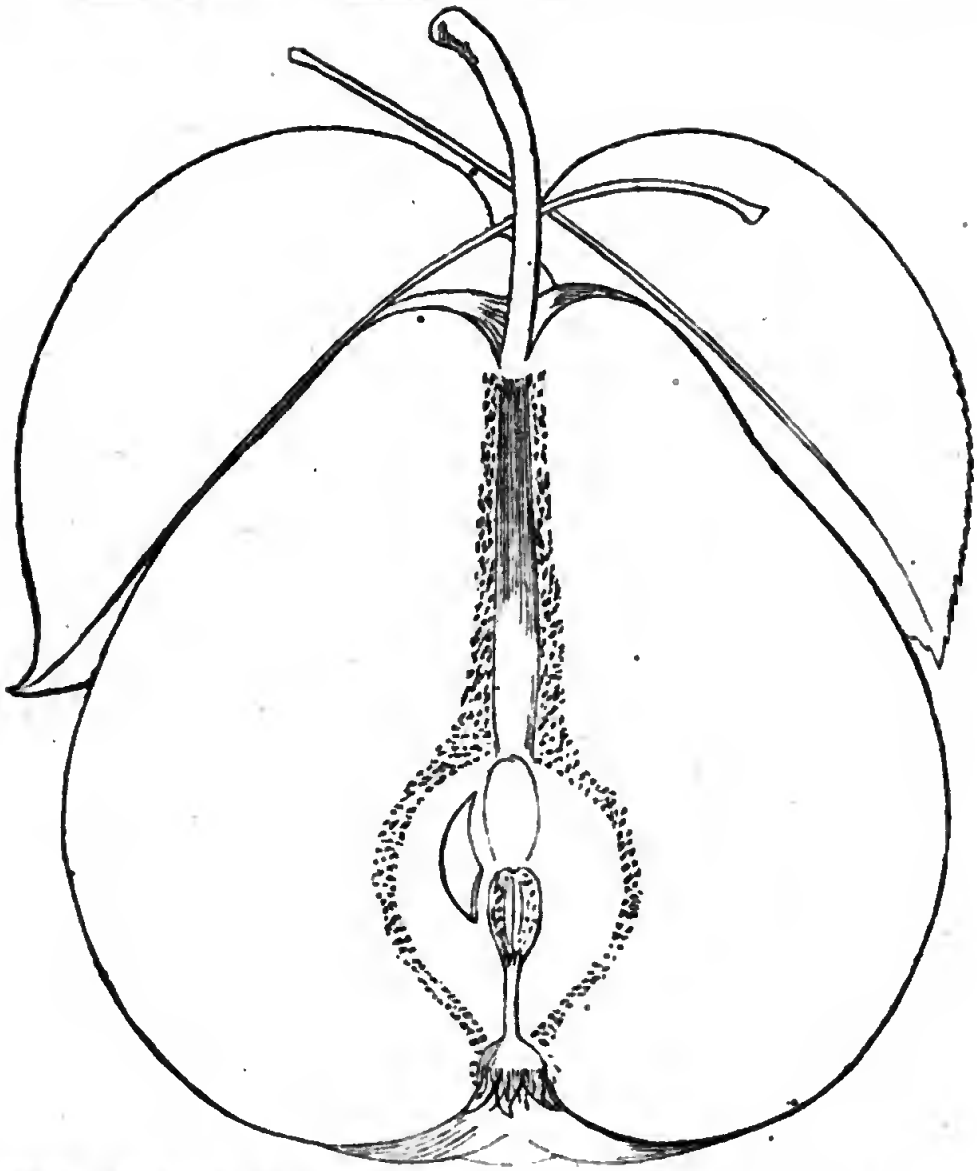
Kernhaus: geschlossen, nur mit kleiner oder keiner hohlen Achse; Kammern nach Diel eng, wie ich sie sah und Decaisne sie gibt, ziemlich geräumig; Kerne theils unvollkommen, theils vollkommen, schwarzbraun, ziemlich eiförmig.

Reife und Nutzung: Heft 3 setzt Diel die Reifzeit in den Januar bis Sommer und will spätes Brechen; Heft 21 setzt er sie mit Duhamel in den Nov. und die Frucht nur 6 Wochen haltbar. Decaisne und Hogg bezeichnen sie als Winterfrucht. Diese verschiedenen Angaben werden durch die Pflückezeit herbeigeführt sein; spät gebrochene Früchte waren Ende Nov. plötzlich innen moll, wie ich auch schon recht spät gebrochene Winterdechantsbirnen 14 Tage nach dem Pflücken schmelzend hatte, Mitte October geerntet waren sie von Dezember bis Februar und März ohne zu welken brauchbar.

Der Baum ist durch sein düsteres, wie bestaubtes Ansehen kenntlich, wächst rasch, macht in der Baumschule kerzengerade herrliche Stämme mit langen, ziemlich geknieten Trieben, wird aber nach Diel nur mittelgroß; er setzt früh viel kurzes Fruchtholz an und wird sehr fruchtbar. In Vegetation hat er Aehnlichkeit mit der Grauen runden Winterbergamotte. Sommertriebe olivengrün, oft zu Ledergelb übergehend, zahlreich und sehr in die Augen fallend punktirt, mit feiner Wolle, besonders nach Oben besetzt. Blatt mittelgroß, rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, auf beiden Seiten fein wollig, dadurch düster, eioval, meist lang und spitzeiförmig, mit scharfer, auslaufender Spitze (oben am Zweige eilanzettlich), nur geräudelt. Blatt der Fruchtaugen stark zur Eiform neigend, am Stiele oft etwas eingezogen. Afterblätter fadenförmig. Augen stark, spitz herzförmig, abstehend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 326. **Schönste Winterbirne.** Diel III, 1. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn II, 3.



Schönste Winterbirne. Mayer (Merlet, Duhamel). †. K. Dezbr. durch den Winter.

Heimath und Vorkommen: Alte französische Frucht, die ihren Namen Belissime d'hiver verdient. Ich erhielt die Frucht von Hrn. Lieut. Donauer in Coburg, der sie unter dem Namen Kaiserbergamotte aus Weikertshofen bei Dachau unweit München empfing und später aus derselben Quelle auch Pfropfreiser nach deren Vegetation ich die Belaubung schildern kann. Im vorigen Jahre bekam ich dieselbe Birne auch namenlos von Hrn. Kunstgärtner Krämer aus Trier. Sie trifft ganz mit der Abbildung der Wunderschönen Winterbirne, wie sie Mayer nennt, in Pom. franconica und mit Merlets und Duhamels Angaben über dieselbe, so daß ich die Sorte wohl richtig vor mir habe.

Literatur und Synonyme: Mayer in Pom. franc. S. 319 Taf. 109. Er bezieht sich auf Merlet, der sie I, S. 159 Belissime d'hiver de Bur oder

Vermillon des Dames nennt und als gelb und roth, sehr groß, zum Malen schön, erhabener, dicker und viel besser als Catillac, gekocht eine der besten Birnen beschreibt, und auf Duhamel, der sie III, S. 85 ähnlich und als groß, fast rund, gegen den Stiel etwas abnehmend schildert, aber nicht abbildete, auch über die Vegetation nichts sagt. — Diel II, S. 205 beschrieb wahrscheinlich als Schönste Winterbirne den Großen Katzenkopf, der unter ersterem Namen vielfach verbreitet ist. Dagegen hat Diel die Schönste Winterbirne jedenfalls VIII, S. 167 als Gracieuse beschrieben. — Abbildung gibt noch Decaisne Lief. 1, und das Arnold. Obstcabinet; letzteres recht schön nach der von mir gelieferten Donauer'schen Frucht, welche auch Dittr. I, S. 734 als Gestreifte schönste Winterbirne haben wird. — Christ Hdwb. S. 220, gibt als Syn. Vermillon d'Espagne hinzu, worunter jedoch nach dem Rouen. Büllet. Frederic de Würtemberg (Herbstsylvester) zu verstehen ist. — Oefters geht sie als Belle de Noël und als Grand Mogul (doch war Gros Mogul aus Angers anders); ferner hat Cat. Lond. als Syn. Teton de Venus (gehört der Catillac) und Belle Noisette (war aus Angers eine der Catillac ähnliche andere Frucht). Auch das von Dochnahl S. 5 angegebene Syn. Angleterre d'hiver ist nicht hierher gehörig.

Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele zu stark abgestumpft kegelförmig, 4" breit und ebenso hoch, wie oben gezeichnet. Soll mitunter noch größer sein, auch öfters etwas schmächtiger.

Kelch: kurz- fast hartblättrig, braungrün, offen, aufrecht, in regelmäßiger, schöner, etwas weiter und ziemlich tiefer schüsselförmiger Einsenkung, von flachen Falten umgeben, welche zum Theil fortlaufend verursachen, daß die Frucht auf der einen Seite zuweilen hoch-, auf der anderen dagegen mittelbauchig erscheint.

Stiel: stark, holzig, braun, bis 2" lang, etwas krumm, in schöner, meist regelmäßiger, nicht zu enger, trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt, kaum etwas durch Vertiefungen, wie die des Katzenkopfs uneben, sehr schön blaß citronengelb mit sehr feinen bräunlichen, oft undeutlichen Punkten, ohne Rost oder doch nur mit sehr geringem Anfluge um Kelch und Stielwölbung, doch meist an der S. S. feurig carminroth und hierdurch zum Malen schön.

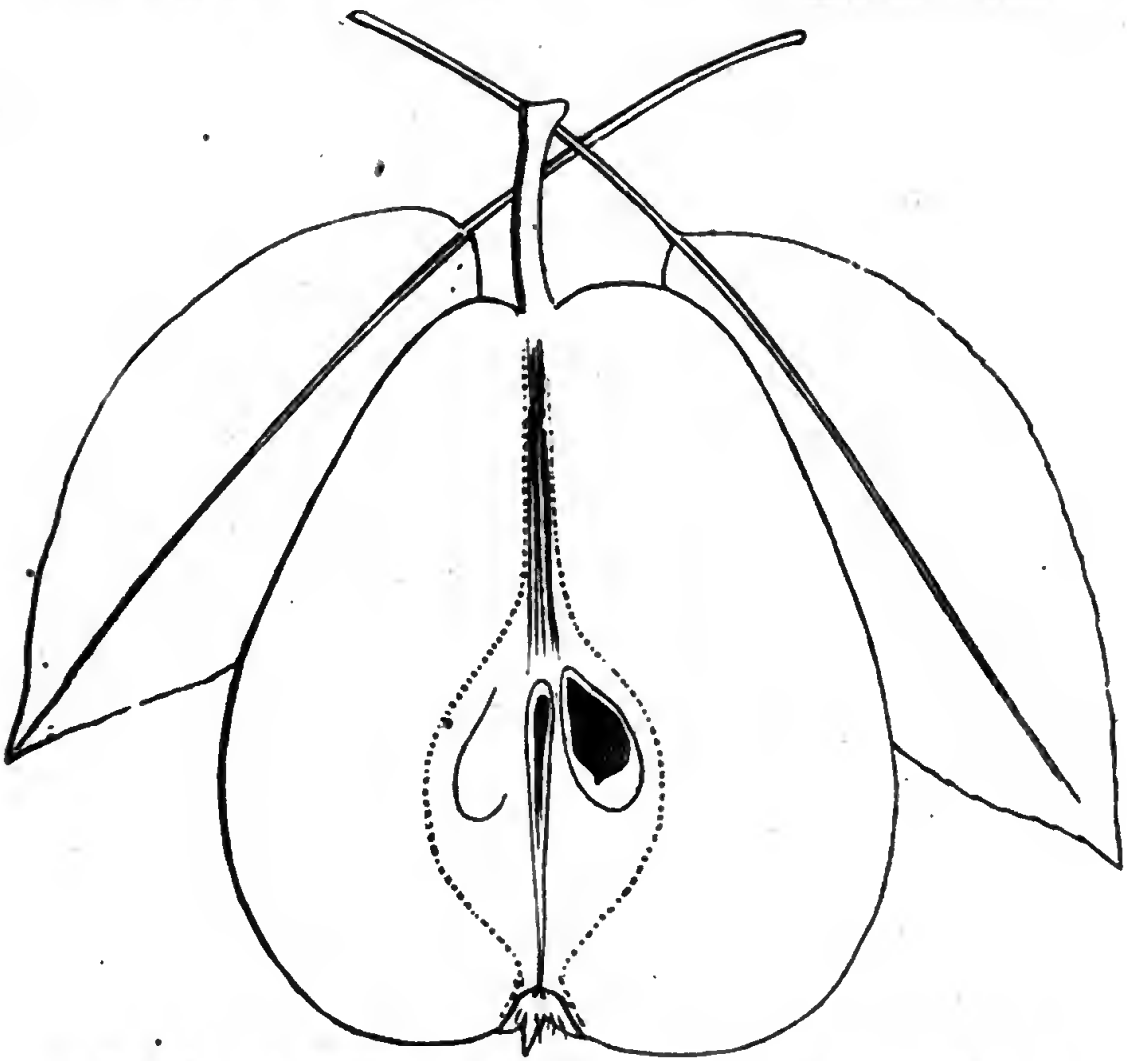
Fleisch: geruchvoll, gelblichweiß, gröblich wie das des Katzenkopfs, saftig, brüchig oder abknackend, von süßem, nicht herben schwachgewürzten Geschmack.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, mit markiger Wandauskleidung, oft ohne ausgebildete Kernfächer, auch sind die etwa vorhandenen Kerne meist unvollkommen und taub.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt im Dezember, doch hält sich die Frucht auch noch länger, oft bis zum März und April, und dient vortrefflich zum Kochen, ebenso aber auch als Schaustück bei Tafelaufsätzen, wie ähnliche große Birnen, die sie an Schönheit der Färbung fast sämmtlich übertrifft.

Eigenschaften des Baumes: Meine Bäumchen sind von mittelmäßiger Wüchsigkeit und pyramidalem Baue. — Die Blätter sind eirund, oft ziemlich breit, $1\frac{1}{2}$ bis fast 2" breit, $2\frac{1}{2}$—$3\frac{1}{4}$" lang, mit auslaufender oder aufgesetzter Spitze, oft herzförmig, oberhalb glatt und dunkelgrün, unterhalb etwas braunlich grün, wie leicht beroftet und verloren wollig, meist ganzrandig oder nur nach vorne etwas gesägt, etwas wellenförmig und sichelförmig, mit seitwärts gerichteter Blattspitze. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun, am Grunde etwas fein graulich wollig. — Sommerzweige grünlich-graubraun, vielfach und stark gelbbräunlich punktirt, nach oben hin feinwollig. J.

No. 327. **Colmar van Mons.** Diel III, 3 (2). 3.; Luc. XI (XII) 1 a.; Jahn VI, 3.



Die Colmar van Mons. Diel (Bivort, Duquesne). †. Jan., durch den Winter. K.I

Heimath und Vorkommen: Sie wurde 1808 von Duquesne in Enghien aufgefunden und von ihm nach van Mons benannt. Hat besonders nur als große, lange dauernde Kochbirne Werth und wird zu diesem Ende besonders in Belgien häufig gebaut.

Literatur und Synonyme: Diel (system. Verz. II, Forts. 99 Nr. 377) beschrieb sie nur kurz als mittelgroße, kreiselförmige, späte Wintertafelbirne mit saftvollem abknackenden Fleische von feinem zimmtartigen Zuckergeschmack. Ausführlicher schildert sie Bivort im Alb. I, Taf. 20 als Gros Colmar van Mons. Auch haben sie alle neueren französischen Pomologen, z. B. Prevost im Rouener Bülletin S. 200, Liron d'Airol. in seiner Liste synon. S. 50 und Baltet S. 46. Letzterer bezeichnet sie in der Form der Winterdechantsbirne ähnlich und nach Prevost würde der Name Colmar nicht für sie passen, weil man darunter schmelzende Birnen verstehe. — Nach Jamin und Durand, nach Leroy und nach Decaisne, 46. Lief., ist die Colmar van Mons identisch mit Colmar des Invalides und hat sie Letzterer unter dem Namen Poire des Invalides, nebenbei mit den Syn. Beurré de printemps

und Crasanne d'hiver mit Bezugnahme auf Prevosts obenerwähnte Beschreibung abgebildet und beschrieben. Nach Lyron. d'Airol. Table synon. S. 19, auch nach dem Verz. von Papeleu von 1856/57 würde die Colmar des Invalides van Mons erzogen haben, doch findet sich ihr Name nicht in seinem Cataloge. Auch gibt Papeleu allein die Reifzeit im Sept. und Oct., die übrigen Schriftsteller, welche sie ebenfalls nur kurz erwähnen, geben diese später an. Tougard S. 99 bemerkt, daß er nirgends eine Beschreibung der Frucht, die er nur dem Namen nach, aber getrennt von der Colmar van Mons aufzählt, finde. Ebenso kurz ist die Colmar des Invalides im Lond. Catalog nur genannt. Uebrigens hatte meine von Papeleu bezogene Colm. des Inv. mit der nebenbei auch von ihm erhaltenen und auch anderwärts her mir zugegangenen Colmar van Mons die gleiche Vegetation. — Vergl. über Colmar van Mons noch Dittr. I, S. 767 (hat sie nur nach Diel) und Oberdieck S. 322.

Gestalt: eirund, mit Neigung zur Kegelform, oft stark bauchig, überhaupt veränderlich, wie sie auch Decaisne in 2 ganz verschiedenen Formen, einmal kegelförmig länglich, 3" breit, 3¾" lang, in dem andern Exemplare fast rund und stark mittelbauchig, 3¼" breit und 3" hoch abgebildet hat. Im Album von Bivort erscheint sie fast einer Winterdechantsbirne ähnlich und ist 4" hoch und 3½" breit, welche Größe sie nur am Spaliere bei uns erlangen wird.

Kelch: meist regelmäßig, kurz-, stark- und braunblättrig, steht in einer mehr oder weniger tiefen, oft mit einigen Beulen besetzten, meist weitgeschweiften Senkung.

Stiel: verschieden lang, oft sehr kurz, dick u. fleischig, grün oder braun, in ziemlich tiefer, mit starken Beulen besetzter Höhle, oft durch eine derselben seitwärts gedrückt.

Schale: grün, später etwas gelblich, zuletzt bisweilen citronengelb, selten schwach geröthet, mit feinen braunen Punkten, öfters mit starken bräunlichen Roſtflecken und um Kelch und Stiel auch zusammenhängend gelbbraun beroſtet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, doch trocken, nicht saftreich, abknackend und nicht auflöslich, doch gezuckert, aber wenig gewürzt, ähnlich nach Biv. im Geschmack einer unreifen Regentin (Passe Colmar), nach Decaisne an den der Süßäpfel erinnernd.

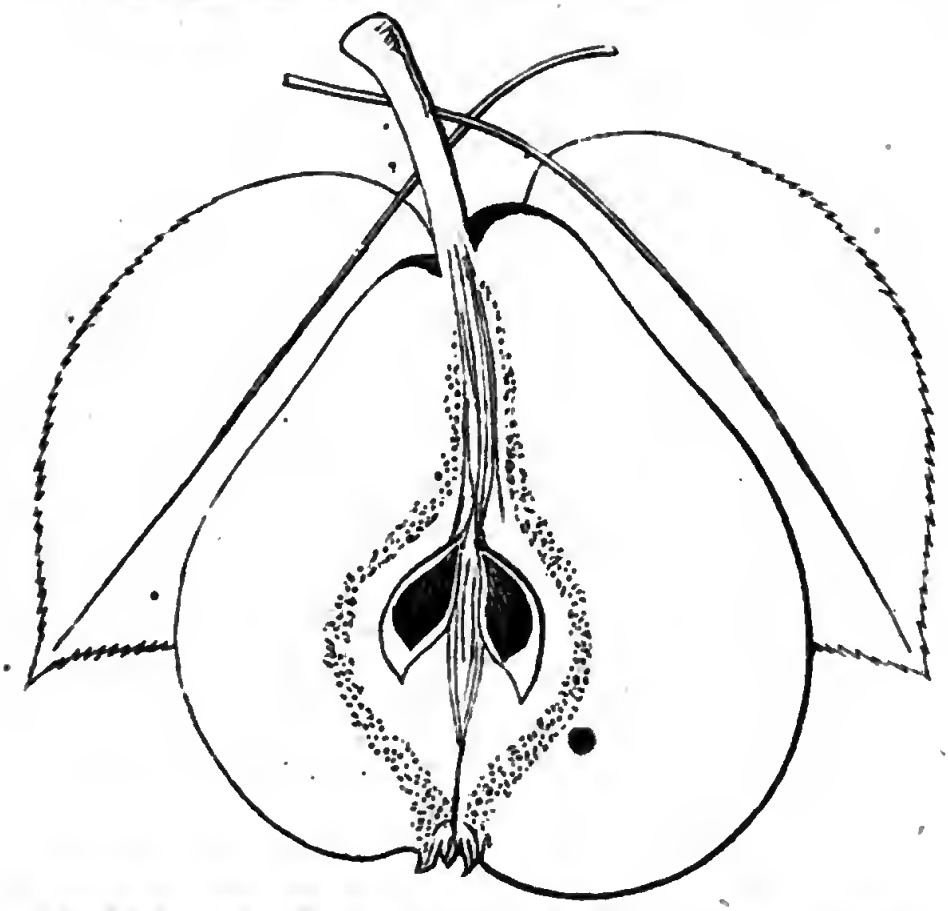
Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern muschelförmig mit braunen, vollkommenen, ziemlich breiten, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Winter vom Januar an, sie hält sich aber lange, sogar bis zum anderen Jahre, weshalb sie auch in Belgien „Va deux ans" genannt wird. — Auch nach Decaisne ist sie nur Kochfrucht, jedoch bezeichnet sie Biv. als eine der besseren unter den ihm bekannten Kochbirnen.

Eigenschaften des Baumes: Dieser ist sehr kräftig und starkwüchsig, verlangt viel Raum und darf nur flüchtig beschnitten werden, wenn er nicht spät erst tragbar werden soll. — Die Blätter sind lanzettförmig, viele auch elliptisch und länglich oval, 1¼" breit, 2½" bis fast 3" lang, glatt, ganzrandig, nur einzelne verloren gesägt, flach, nur etwas sichelförmig oder an der Spitze spiralförmig gekrümmt, hellgrün. — Blüthenknospen bauchig kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich braun, mit röthlichen oder weißlichen Punkten.

J.

No. 328. **Joſephine von Mecheln.** Diel I, 1. 3.; Luc. VI, 1 a.; Jahn III (VI) 3.



Joſephine von Mecheln. Bivort (Eſperen). **. Jan.— März.

Heimath und Vorkommen: Der in Mecheln 1847 verſtorbene Major Eſperen hat ſie um 1830 erzogen und nach ſeiner Gattin Joſephine benannt. — Sie wird in den franzöſiſchen Schriften gelobt und ſcheint nach Früchten, die ich aus dem Herrnhauſer Sortimente in Berlin mitnahm, auch bei uns gut zu werden, wenn ſie auch in jenem kühlen Sommer 1860 nicht die an ihr gerühmte Güte vollkommen erlangte.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album II, S. 31: Josephine de Malines. — Annal. de Pom. II, S. 3. In letzteren iſt ſie von Royer der Hauptſache nach ebenſo beſchrieben. Sie ſei in vielen Stücken, auch im Baume und ſeiner Fruchtbarkeit der Regentin ähnlich, mittelgroß, auf Hochſtamm klein, birnförmig kreiſelförmig, meiſt etwas breiter wie hoch, Fleiſch roſenroth, fein, butterhaft, gezuckert und parfümirt, von einem an Roſen und Hyacinthen erinnernden Geruch, Januar bis März reif. In beiden Werken iſt ſie ziemlich gleich, kegelförmig, um den Kelch ſtark abgeplattet und breit, 2¾" breit und 3" hoch abgebildet. — Man findet noch Abbildung bei Liron, Descript S. 10 Taf. 6 Fig. 5, ſie erſcheint hier mehr eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, 2½" breit, 3" hoch, und wird beſchrieben als klein, größer am Spaliere, auf Wildling wie auf Quitte gedeihend.

(Nach Leroy iſt der Baum auf letzterer aber ſchwachwüchſig, gibt jedoch ſehr ſchöne Frucht.) — Tougard S. 69 wie in Biv. — Baltet S. 36: Fleiſch lachsfarbig, ſchmelzend, ſaftreich, ausgezeichnet parfümirt.

Geſtalt: kreiſelförmig, faſt rundlich, doch hoch oben unter dem Kelche am breiteſten, hier auch ſtark abgeplattet, nach dem Stiele zu mehr oder weniger kegelförmig und wie auf dem Holzſchnitte oben oft ſehr kurz und ſtumpf zugeſpitzt, 2¼" breit, 2—2¼" hoch (vergl. oben).

Kelch: graubraun, kurzblättrig, offen, in ziemlich tiefer, jedoch enger ſchüſſelförmiger Einſenkung, ohne Beulen, doch tritt eine und die andere Stelle des Bauches ſtärker hervor und verdirbt hie und da die Rundung.

Stiel: ſtark, 1" lang, gelbbraun, ſitzt auf der ſtumpfen Spitze wie eingedrückt, oft legt ſich ein Höcker an ihn an und drückt ihn ſchief.

Schale: hellcitronengelb mit grünlichem Schimmer, zuweilen an der Sonnenſeite ſchwach geröthet, mit vielen ziemlich ſtarken, ſtellenweiſe aber feinen, undeutlichen Punkten, etwas Roſtſtreifchen und zuſammenhängendem gelbbraunen Roſt um Kelch und Stiel.

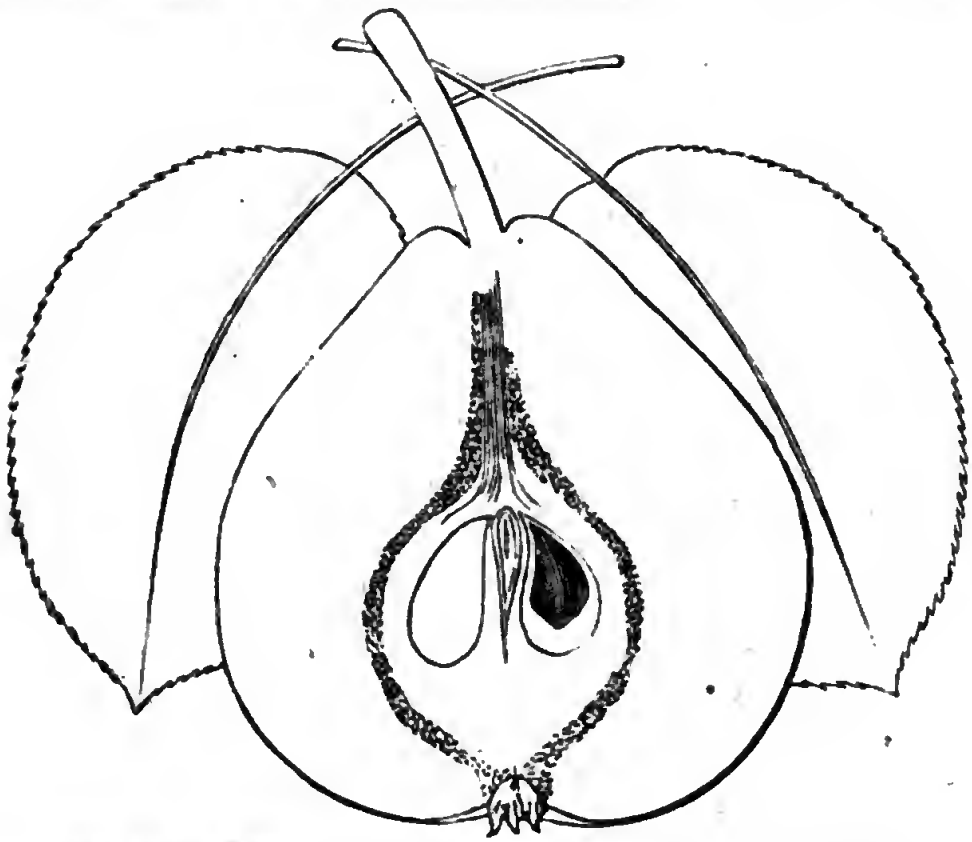
Fleiſch: gelblich weiß, um das Kernhaus herum meiſt etwas lachsfarbig geröthet, fein, ſaftreich, war an den Herrnhauſer Früchten ſchmelzend, von weinig-ſüßem, zwar angenehmen, aber nur ſchwach gewürzten Geſchmack. In anderen Jahren tritt wahrſcheinlich das Gewürz ſtärker hervor und das Fleiſch mag dann wohl auch völlig butterhaft werden.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll- oder hohlachſig, Kammern flügelförmig, mit vollkommenen ſchwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker verſehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt wie angegeben im Jan. und Febr., oft ſoll ſich die bereits reife Frucht aber auch ganz gut bis in den April halten und keine Verderbniß zu beſorgen ſein. — Die Herrnhäuſer Früchte waren übrigens ſchon im Januar etwas gewelkt, was in der frühen Abnahme, wie ſie die Zeit der Ausſtellung erforderte, ſeinen Grund hatte, doch deutet dies wohl immer darauf hin, daß es gut iſt, ſie möglichſt lange hängen zu laſſen und gehörig ausgereift wird ſie dann hoffentlich auch bei uns die an ihr gerühmte Vortrefflichkeit erlangen.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe iſt nach Bivort ſchwachwüchſig und nicht recht zu Hochſtamm geeignet, paßt aber gut zu Pyramiden und Spalieren. — Die Blätter, welche ich nur an einigen ſehr jugendlichen Bäumchen, die ich aus Zweigen von Hrn. Gartenmeiſter Borchers erzogen und nach einem Zwergbäumchen aus Angers, in dieſem Jahre erſt empfangen, beobachten kann, ſind oval, oft elliptiſch und lanzettförmig, glatt, regelmäßig feingeſägt. — Bivort beſchreibt ſie ähnlich als klein, oval oder lanzettförmig, zugeſpitzt, feingeſägt, die Blüthenknoſpen als oval, ſtumpfſpitz, dunkelbraun mit Grau und Schwarz ſchattirt, die Sommerzweige als grünbraun, an der Sonnenſeite violettbraun, deren Endſpitze ſei oft eine Blüthenknoſpe.

J.



Johann de Witte. Diel (van Mons, Bitzthumb). *. Jan. u. Febr.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde, wie van Mons, von welchem sie Diel erhielt, in seinem Cataloge S. 39 unter Nr. 679 nachweist, von einem Hrn. Bitzthumb (oder Witzthumb) erzogen. Diel schrieb wie van Mons selbst Jean Dewitte, er glaubt jedoch, der Name müsse De Witte geschrieben werden, und van Mons habe sie der Horticult. Sociét. auch als De Witte gesendet; und man findet ihn jetzt auch allgemein so geschrieben. Die Widmung ist sonach dem berühmten, aber unglücklichen Großpensionär von Holland widerfahren.

Literatur und Synonyme: Diel A. K.O. VI, S. 190: Johann Dewitte. Jean Dewitte. — Dittrich I, S. 737. — Liegel Anw. S. 86. — Oberdieck S. 358, erzog sie selbst auf Hochstamm in guter Lage völlig schmelzend und wohlschmeckend, bezeichnet sie als ähnlich der Winter-Nelis, doch schmecke sie weinartiger und reife später. Eine von v. Hartwiß erhaltene Beurré de Malines (verschieden von der ächten Winternelis) sei wahrscheinlich mit der De Witte identisch. — Ich selbst sah sie früher von Oberdieck ähnlich der Genannten, doch überzeugte ich mich durch die gut ausgebildete, von Herrn Dr. Löper in Neubrandenburg erhaltene Frucht, die oben abgebildet ist, von deren Verschiedenheit. Vergl. Dochnahl S. 91. — Nach dem Cataloge von Leroy führt sie hie und da das Synon. Beurré de Hemptienne.

Geſtalt: nach Diel etwas veränderlich, abgeſtumpft kreiſelförmig, doch verlängere ſich die Kreiſelſpitze zu einer etwas länglichen Form (und von einer ſolchen länglichen Frucht liegt auch eine Zeichnung von Lucas aus 1858 vor mir). Um den Kelch ſei ſie ſchön abgerundet und zwar ſo, daß ſie noch gut aufſtehen könne, nach dem Stiele zu ohne wahre Einbiegung mit kürzerer oder längerer Spitze endigend; 2—2¼" breit und ebenſo hoch, ſelten bedeutend länger.

Kelch: ſchmal- und langgeſpitzt oder auch kurzblättrig, hartſchalig, geſchloſſen oder halboffen, in enger und ziemlich tiefer, oder auch weiter und ſeichter Senkung mit flachen noch über die Frucht ſich hinziehenden Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ſtark und holzig, nach der Birne zu fleiſchig, 1" lang, ſteht obenauf, wie eingeſteckt, oder ziemlich vertieft zwiſchen Beulchen.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, die ſich zu feinem zimmtfarbigen Roſte häufen, der beſonders um Kelch und Stiel ſtärker iſt, oft aber auch die Schale ganz oder ſtellenweiſe überzieht; ohne alle Röthe.

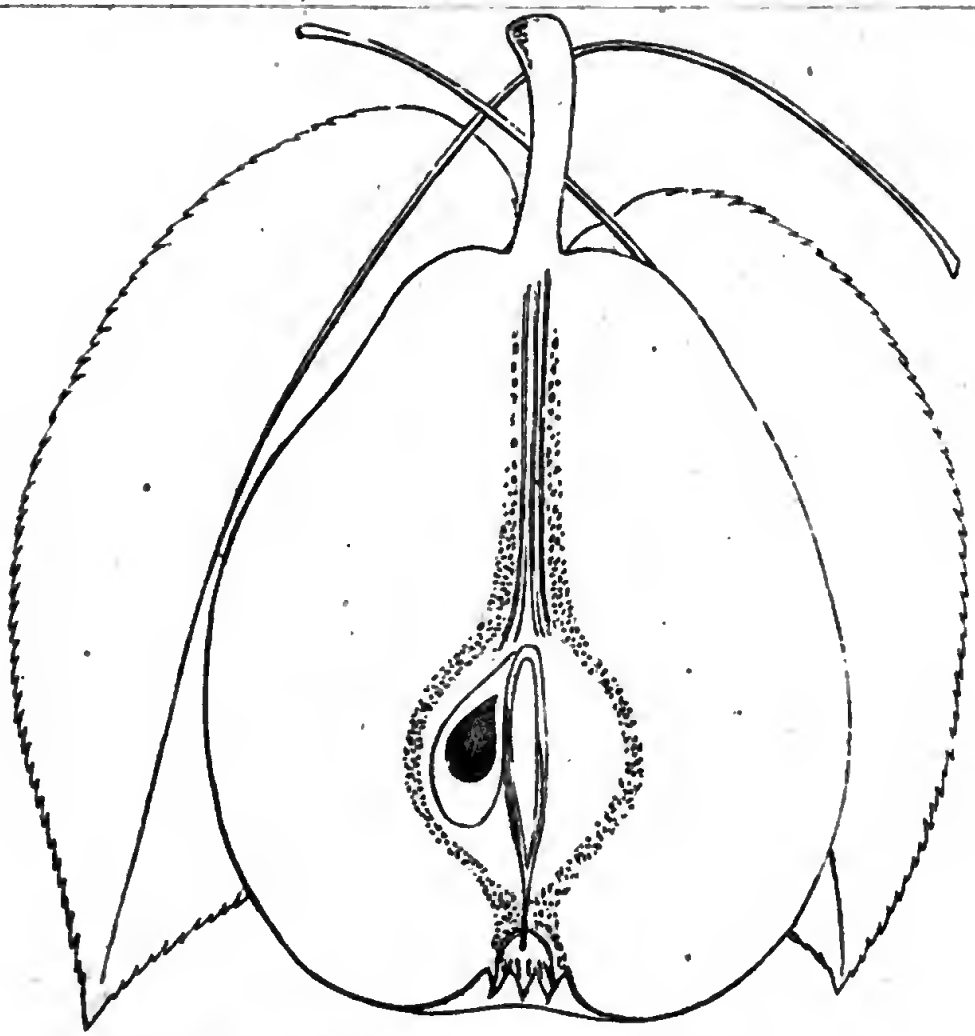
Fleiſch: ſehr fein, gelblichweiß, ſaftvoll, nach Diel in warmen Jahren ſchmelzend, ſonſt öfters nur halbſchmelzend, von ſehr angenehmem, kräftigen, gewürzhaften, zimmtartigen erhabenen Geſchmack. Das Fleiſch an meiner Frucht aus dem Jahre 1859 war butterhaft und ich bemerkte mir den Geſchmack als recht gut, gezuckert und gut gewürzt.

Kernhaus: iſt nur durch ſehr feine Körnchen angedeutet, ſchwach hohlachſig, Kammern groß, muſchelförmig, mit nicht zu vielen, großen, breitgedrückten, langgeſpitzten, ſchwarzbraunen, auch oben etwas zugeſpitzten Kernen, deren Form und Größe Diel als charakteriſtiſch hervorhebt.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Januar und Februar und hält ſich gegen 3 Wochen, aus 1859 war ſie den 9. Jan. jedoch ſchon faſt überreif. Sie muß jedoch ſpät abgenommen und kühl verwahrt werden, ſonſt welkt ſie, wie Diel bemerkt, der ſie in den I. Rang ſtellt und welchen ſie, gut ausgezeitigt, auch verdient, obgleich ſie öfters etwas klein bleibt.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt der Beſchreibung nach lebhaft, macht viel Holz, iſt ſehr fruchtbar und gedeiht nach Liegel auch auf Quitte. — Die Blätter ſind an einigen noch jugendlichen, aus Oberdiecks Zweigen erzogenen Bäumchen mittelgroß, faſt klein, 1½" breit, 2¼" lang, oval, auch öfters elliptiſch, mit aufgeſetzter, oft ſehr kurzer Spitze, glatt, ſeicht, fein und ſtumpf geſägt, ſchwach ſchiffförmig und etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Diel hat ſie ziemlich ebenſo beſchrieben. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet, ſehr fein gelblich punktirt. J.

No. 330. **Doctor Bretonneau.** Diel II, 3. 3.; Luc. V, 2 a.; Jahn II, 3.



Doctor Bretonneau. Bivort (Esperen). *. März — Juni.

Heimath und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Esperens, der Baum trug zum erstenmale 1846 und wurde die Frucht von einem Freunde des bereits verstorbenen Erziehers nach dem Dr. Bretonneau in Tours benannt. Ich erzog sie bereits selbst aus den von Papeleu erhaltenen Zweigen, nahm aber zur Abbildung und Beschreibung die von Hrn. Oberförster Schmidt mir gesendete besser ausgebildete Frucht.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Alb. II, S. 15 als Beurré Bretonneau, in den Annales de Pom. VII, S. 97 dagegen als Docteur Bretonneau (mit Angabe, daß Beide Eins seien), weil er inzwischen gefunden zu haben scheint, daß sie nicht recht Butterbirne ist. — Tougard S. 61 nennt unter den Früchten, die die Winterapothekerbirne verdrängt hätten, neben Bergamotte de Pentecôte und Beurré de Rance auch Beurré Bretonneau und S. 77 bezeichnet er sie als eine excellente Frucht. — Baltet S. 41 beschreibt das Fleisch als fast fein, halbschmelzend, bisweilen halbbrüchig. Die Frucht verlange, um gut zu werden, Entblätterung und späte Ernte, nicht gut ausgereift sei das Fleisch korkartig, ohne Wohlgeschmack. — Liron d'Airol. Lyste syn. S. 39 „halbschmelzend"; in s. Descript. I, S. 9 Taf. 6 Fig. 9 hat sie die Form wie in Biv. Alb. und auch die Beschreibung

iſt ſo. Als Synon. nennt er wie Decaisne Calebasse d'hiver, bezeichnet es aber als ungeeignet. — Doch gab man ihr dieſes auch auf dem Lyoner Congreß, wo ſie empfohlen wurde, und es wurde bemerkt, die Frucht müſſe, um lange haltbar zu ſein, Anf. Oct. gepflückt werden, ſpäter geerntet, daure ſie nur bis Jan. — Decaisne bildete ſie im III. Bande (Lief. 41) auf der Durchſchnittszeichnung meiner Figur oben entſprechend ab, erklärt ſie aber nach 6jähriger Prüfung nur für eine Kochbirne.

Geſtalt: Bivort beſchreibt ſie in den Annalen als länglich eirund, bisweilen kreiſelförmig. Im Alb. hat er ſie ſehr länglich nach dem Stiele zu, 3″ breit, 4¼″ hoch, abgebildet, in den Annal. erſcheint ſie meiner Zeichnung oben ähnlich, nur größer und mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu, 3¼″ breit, 4¼″ hoch.

Kelch: an meiner Frucht kurz- und ſpitzblättrig, graubraun, halb offen, in ziemlich tiefer und enger, etwas unregelmäßiger Einſenkung.

Stiel: beſonders dick und ſtark, nach der Birne zu fleiſchig und gelb, ſonſt braun, ſteht obenauf etwas ſchief neben Höckern.

Schale: etwas rauh, hellgrün, ſpäter goldgelb, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet, mit vielen feinen braungelben Punkten und zerſprengtem netzartigen Roſte, beſonders zuſammenhängend nur um den Kelch.

Fleiſch: beſchrieben im Alb. als fein, gelblich weiß, zart, butterhaft, halbſchmelzend, weinig ſüß, in den Annal. blos als halbſchmelzend, hinreichend ſaftig, gezuckert, mit angenehmem, doch nicht ſtarken Parfüm; es fehle nichts als etwas mehr Saft, um ſie in den I. Rang zu ſtellen. — Ich bemerkte mir das Fleiſch an der gegen Ende April verſuchten Birne als fein, nicht ſaftreich, halbſchmelzend, doch etwas zähe (wie noch nicht ganz reif), von gutem, ſchwach ſäuerlich ſüßen, auch ziemlich gewürzten Geſchmack. Erzogen war dieſelbe in dem warmen Sommer 1859, aber ſie war bis daher ziemlich gewelkt.

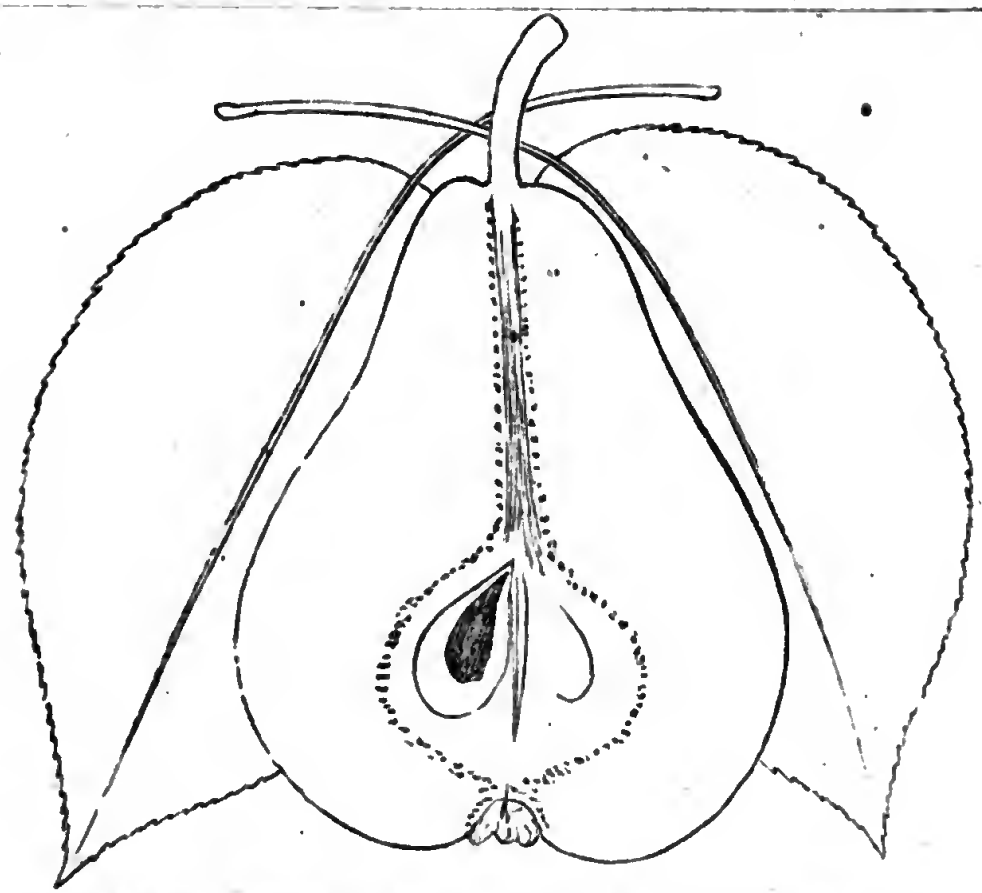
Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachſig, Kammern klein, mit ſchwärzlich gelben, meiſt vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im März und April, läßt ſich aber vielfach bis Mai und Juni aufheben. Verlangt nach Biv. ſpätes Pflücken. In den Annalen bemerkt er, daß ſich Mehrere unzufrieden über ſie geäußert hätten, doch komme Alles auf den Boden an. In kaltem thonigen Boden werde ſie nur eine gute, ein ganzes Jahr dauernde Kochfrucht, in warmem leichten Boden dagegen eine gute ſpäte Tafelfrucht. Decaisne erklärt jedoch, daß der Boden des Muſeums trocken und kalkhaltig ſei — wahrſcheinlich iſt er aber allzu trocken in den letzten Jahren geweſen. — Jedenfalls wird die Birne bei uns kein großes Glück machen, und nach den bis jetzt von mir ſelbſt gebauten Früchten hatte ich keine Hoffnung dazu. Doch war die Frucht Schmidts beſſer und wie oben geſchildert.

Eigenſchaften des Baumes: Bivort ſchildert ihn als von Natur aus pyramidal, ziemlich lebhaft und ſehr fruchtbar. Nach Baltet nimmt er jede Form an und iſt mittelfruchtbar, gedeiht aber nicht gut auf Quitte. — Mein Probezweig wächſt außerordentlich ſtark, hat aber bisher nur wenig getragen. — Die Blätter ſind länglich eirund, oft ſehr lang ausgezogen, mit meiſt auslaufender Spitze, 1½—1¾″ breit, bis 3¾″ lang, bisweilen oval und lanzettförmig, glatt, fein oder auch gröber geſägt, am Rande wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattſtiel oft ſehr lang, bis 2¼″, dünn, aber ſteif. — Blüthenknoſpen kurzkegelförmig, etwas eirund, ſtumpf ſpitz, ſchwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbgrau mit ſtarken warzigen ochergelben Punkten.

J.

No. 331. **Doctor Bouvier.** Diel I, 3. 3.; Luc. V, 1 b.; Jahn II, 3.



Doctor Bouvier. Bivort (van Mons). **. Febr. u. März.

Heimath und Vorkommen: van Mons erzog sie aus Samen und hatte den Sämling unter Nro. 2664. Der Baum trug zum ersten Male 1844. Als Bivort die van Mons'sche Baumschule 1845 übernommen hatte, benannte er die Sorte nach dem Doctor der Medizin Bouvier in Jodoigne, dem Neffen von Simon Bouvier daselbst.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb die Birne im Alb. II, S. 53 als Docteur Bouvier. — Dochnahl im Führer II, S. 65 nannte sie Bouviers Schmalzbirne. Auch ist sie von Bivort eigentlich nur als halbbutterig, halbschmelzend beschrieben (den richtigen Sinn beider Worte, wie sie oft in den belgischen Werken neben einander gestellt oder auf einander folgend vorkommen, weiß ich nicht recht zu deuten), allein nach den bereits von mir erzogenen Früchten steht sie doch den Butterbirnen näher als den Schmalzbirnen und ich glaubte am besten zu thun, sie unter ihrem ursprünglichen Namen aufzuzählen. — Tougard und Liron d'Airoles in Liste synon. haben sie nur nach Bivort. Liron d'Airoles in s. Not. pom. I, S. 45 Planche 12 Fig. 6 bildete sie nach dem Stiele zu etwas mehr lang und spitz, als auf meiner Zeichnung, nach der ihm von Biv. gesendeten Frucht ab.

Gestalt: Bivort beschreibt sie als bisweilen länglich, bisweilen bauchig birnförmig, stark abnehmend nach dem Stiele zu. Er bildete sie von derselben Form, wie ich oben, ab, nur wie alle seine Früchte

von vermehrter Größe, 2¾" breit, 3½" lang, wie ſie bei mir an einem freiſtehenden Pyramidenbaume nicht wurde. — Ihre Form kann ich auch nach meiner Formtafel als bauchig birnförmig bezeichnen; die bis jetzt von mir gebauten Früchte hatten alle dieſe Geſtalt.

Kelch: hartſchalig, hornartig, kurzblättrig, oft blattlos, offen, in ſchwacher ſchüſſelförmiger Einſenkung, bisweilen mit etwas Beulen umgeben.

Stiel: holzig, braun, bis 1¼" lang, obenauf wie eingedrückt, oft gekrümmt und ſchief ſtehend.

Schale: etwas ſtark, doch abziehbar, glatt, hellgrün, ſpäter hochcitronengelb, hie und da mit grünlichem Schimmer, bisweilen wie 1859 an der Sonnenſeite ſchön, etwas flammig, doch ſanft geröthet, mit feinen bräunlichen Punkten und zerſprengtem Roſte, beſonders um den Kelch.

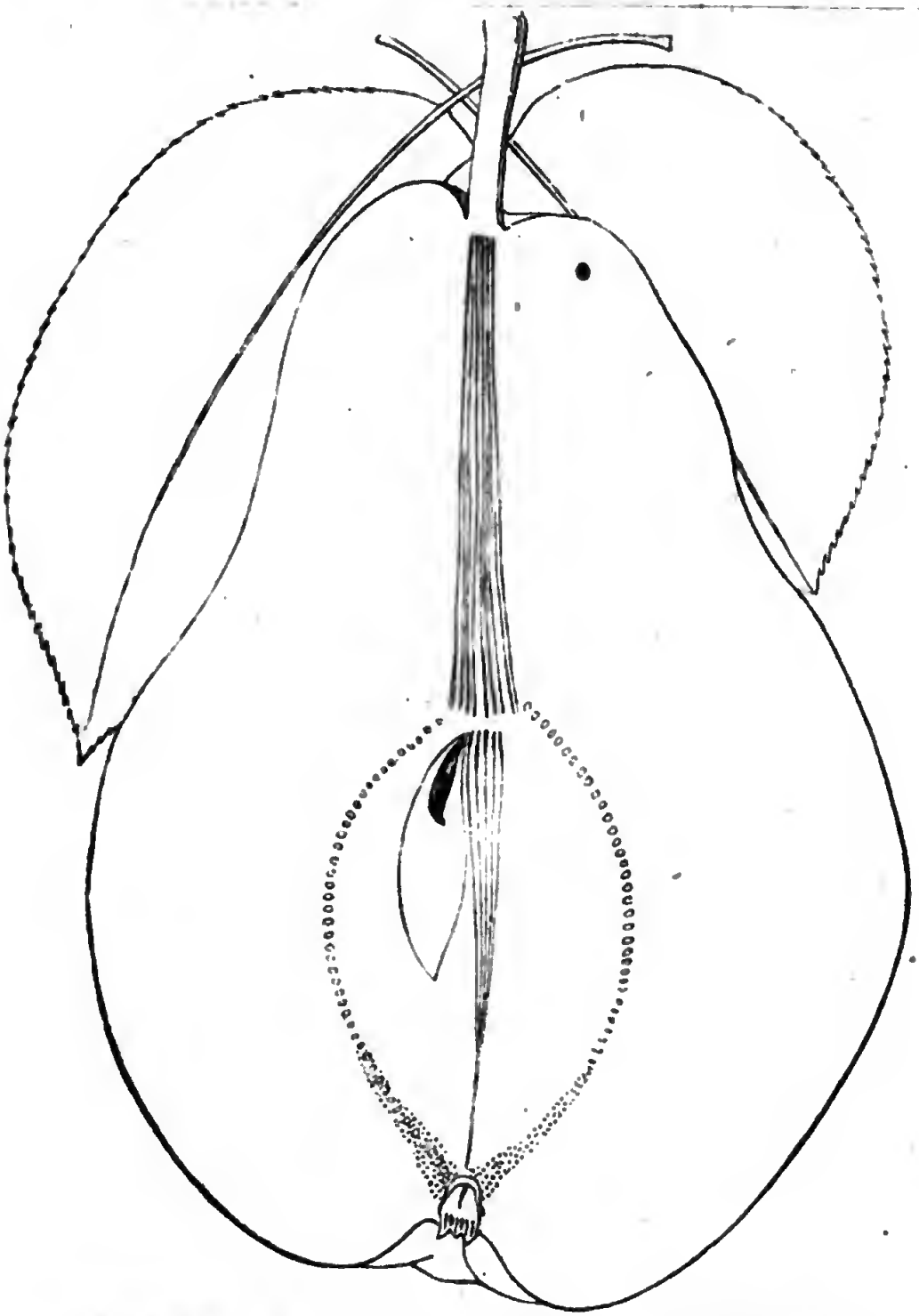
Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſaftig, ziemlich butterhaft, von recht angenehmem gewürzhaften, durch ſchwache Säure gehobenen Zuckergeſchmack, auch nicht ohne Gewürz, wie dies (mit Ausnahme des von ihm als halbſchmelzend, u. ſ. w. bezeichneten Fleiſches) Bivort ebenſo angibt.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu großen Körnchen umgeben, etwas hohlachſig, Fächer groß, eirund, zugeſpitzt, mit ſchmächtigen, ſehr langgeſpitzten, oft tauben, ſchwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt im Februar und März und meine Früchte aus dem warmen Sommer 1859 hielten ſich recht gut bis dahin, ohne zu welken. Aus dem naßkalten Jahre 1860 welkten ſie jedoch ziemlich ſtark, wurden erſt bis April genießbar und waren nur halbſchmelzend, doch war der Geſchmack deſſenungeachtet noch angenehm. Ich ſtimme deshalb Bivort bei, welcher ſie als eine recht brauchbare, gute Wintertafelfrucht faſt I. Ranges bezeichnet, nur wird man wohlthun, dem Baume einen möglichſt guten Stand zu geben.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt lebhaft, treibt ſeine Aeſte in ſehr ſpitzen Winkeln, und gibt auf Wildling ſchöne Pyramiden, die aber ein etwas wildes Ausſehen haben, indem ſie mit langen und ſcharfen Dornen am jungen Holze beſetzt ſind. — Die Blätter ſind länglich eirund mit auslaufender Spitze, bisweilen auch oval und elliptiſch, 1½—1¾" breit, 2½—3" lang, die am Grunde der Sommerzweige ſtehenden Blätter auch länger, glatt, regelmäßig ziemlich ſcharf geſägt (nach dem Stiele zu feiner und ſeichter als auf obigem Holzſchnitte), flach oder etwas ſchiffförmig, dunkelgrün und glänzend, ziemlich ſtark und ſteif. Blattſtiel dick, ſtark, bis 1½" lang, geradeausſtehend, die größten Blätter jedoch am Stiele hängend und mit ihm, wie es auch Bivort ſchildert, einen rechten Winkel bildend. — Blüthenknoſpen eirund, ſtumpfſpitz, dunkelbraun. — Sommerzweige röthlich olivengrün, auf der Sonnenſeite ſtark braunroth, hie und da ſchmutzigweiß punktirt. J.

No. 332. **Schatzbirne.** Diel III, 3. 3.; Lucas XI, 1 a.; Jahn II, 3.



Schatzbirne. Diel (Duhamel u. Mayer). †. Dezbr. — Frühling.

Heimath und Vorkommen: Eine alte französische Birne, welche von Frankreich aus schon seit langer Zeit auch nach Deutschland verbreitet worden ist.

Literatur und Synonyme Duhamel beſchreibt ſie T. II, S. 236 O. A. unter dem Namen Tresor oder Amour, gibt aber keine Abbildung. — Mayer in der Pom. franc. bildet ſie Tab. CVIII, recht gut ab und beſchreibt ſie Theil III, S. 318. Diel hat ſie unter den Namen Treſor-, Schatz- oder Liebesbirne V, S. 187 und hiernach findet ſie ſich bei Dittrich I, Nr. 282 und mehreren Andern. Noiſette im manuel p. 428 Nr. 121 unter dem Namen Tresor, d'Amour, und im Bon jardinier 1856 I, p. 352 unter gleichem Namen. — Der Londoner Catalog 1842 hat ſie Nr. 415 unter demſelben Namen und bezeichnet ſie als brüchige Kochbirne. — Sonſt finde ich ſie nicht.

Geſtalt: Unſere Abbildung zeigt die ausgezeichnete Größe (4" Breite und 5¼" Höhe) und Form der Frucht.

Kelch: klein und kurz, ſteif in die Höhe ſtehend, grünlich und offen, ſteht in einer ziemlich tiefen ſchüſſelförmigen Vertiefung, von der einige Erhabenheiten auslaufen.

Stiel: kurz und ſtark, ziemlich hellbraun, an der Frucht etwas verdickt. Die Stielvertiefung iſt ziemlich eng, aber nicht tief.

Schale: ſtark, trocken, wenig rauh, bei vollkommen erlangter Reife ſchön gelb, mit vielen braunen Punkten und beſonders am Stiel und Kelch mit einigen dergleichen Roſtflecken und Roſtfiguren verſehen, auch bemerkt man hie und da auf der Frucht flache beulenartige Erhabenheiten.

Kernhaus: iſt durch Körnchen ſehr deutlich bezeichnet. Die Kammern ſind ſehr lange, die Kerne aber meiſt flach. Die Achſe iſt voll.

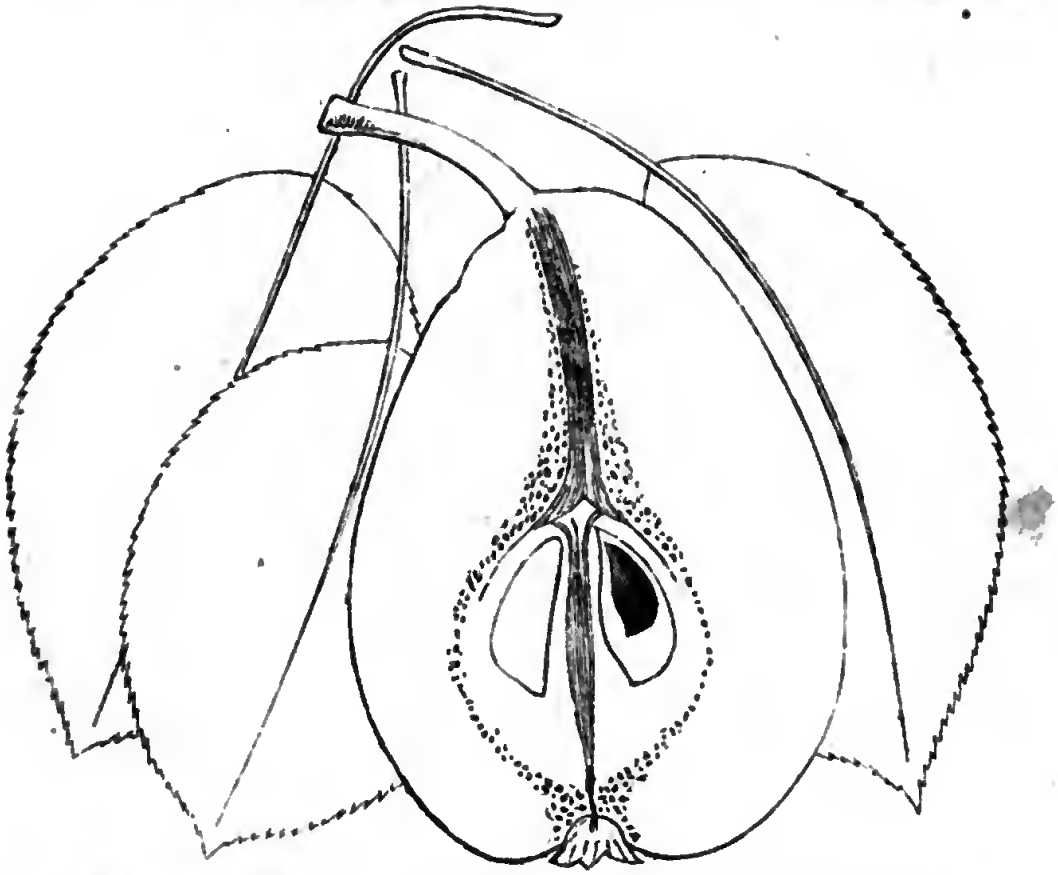
Fleiſch: ziemlich feſt, brüchig, vielleicht in recht günſtigen Jahren und Lagen ſich im Kauen auflöſend, wie Diel angibt, von etwas (nach Diel roſenartig) ſüßlichem Geſchmack, aber nicht gewürzt. — Noiſette ſagt a. a. O. mit zartem, ſüßen, gekocht wohlſchmeckenden Fleiſch und der Bon jardinier a. a. O.: Fleiſch brüchig, ſüß.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Dezember und hält ſich, gut aufbewahrt, bis ins Frühjahr. Dürfte wohl nur als Wirthſchaftsfrucht II. Ranges gelten können. Nach meinem Dafürhalten iſt ſie eigentlich nur als große Schaufrucht zu empfehlen.

Baum: Nach Diel wächſt der Baum ſtark und wird erſt ſpät fruchtbar. In hieſigen Gärten, wo ich ſie geſehen, trug ſie ſelbſt auf Hochſtamm bald, dürfte aber, ſchon der Winde wegen, hochſtämmig nicht zu empfehlen ſein. v. Flotow.

Herr Kunſtgärtner Maibier in Dresden war ſo gefällig, mir Zweige der Schatzbirne, wie er ſie mit Hrn. v. Flotow übereinhaben werde, zu ſenden. Von den im erſten Sommer ausgetriebenen Blättern bildete ich die ſchönſten oben neben der Frucht ab, wonach ich deren Form als eirund mit Anſatz zum Elliptiſchen werde bezeichnen können. Sonſt ſind ſie glatt, ziemlich ſcharf und grobgeſägt, etwas ſchiffförmig und am Rande wellenförmig, ſtark geadert. Gegen Diels Beſchreibung weichen ſie nur in ſo ferne hauptſächlich ab, als dieſer das Blatt als ganzrandig ſchildert, wie es ſich vielleicht am Tragholze geſtalten kann. — Jedenfalls hat Decaisne obige Frucht als Poire d'Auch (Bonchrétien d'Auch, mit den Synon. Bonchretien Turo und Belle Bessa) in 54. Lieferung (V. Band) abgebildet und beſchrieben. Er ſchildert dieſelbe ganz übereinſtimmend mit Hrn. von Flotow und weiſt nach, daß Noiſette und Poiteau die d'Auch unter dem Namen Poire d'Amour abgebildet haben. Beſonders zeigen auch die von Decaisne abgebildeten Blätter mit denen der Obigen Uebereinſtimmung. Jahn.

No. 333. **Die Calvillbirn.** Diel II, 3. 3.; Luc. V, 2 b.; Jahn III, 3.



Die Calvillbirn. Diel (van Mons). *. Febr. u. März, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Parfum Calville von van Mons, der sie wahrscheinlich erzogen hat, und wählte dafür den obigen, ihm selbst noch zweideutig scheinenden Namen, da weder das Fleisch den himbeerartigen Geschmack und Geruch der Calvilläpfel hat, noch auch die Form der Frucht eine Aehnlichkeit mit den letztern bietet. Doch hat van Mons vielleicht die großen Fächer des Kernhauses vor Augen gehabt und seine Phantasie hat ihm dann wohl auch einen besondern Geruch oder Geschmack, den er den Calvillen verglich, an der Birne wahrnehmen lassen.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. III, S. 135. — Dittr. I, S. 764. — Oberd. S. 316. Letzterer ist wenig mit der Frucht zufrieden, auch konnte ich zeither mich selbst wenig lobend über die aus Liegels Reisern erzogenen Früchte äußern, da ich sie an einem freien Standbaume nur klein und wie Oberd. auch abknackend und ohne Wohlgeschmack erhielt, allein Herr Med.-Rath Dr. Löper in Neubrandenburg sandte mir im vorigen Herbste die äußerlich ganz ähnliche und demnach richtige Frucht von besserer Qualität, jedenfalls von einem Spalierbaum aus guter Lage, wie sie oben abgebildet ist, über welche ich zu Diels Beschreibung einige Bemerkungen einfließen lassen kann.

Geſtalt: Diel beſchreibt ſie als dickbauchig, hoch ausſehend, um den Kelch halbkugelförmig; nach meiner Formentafel werde ich ſie als eirund, um den Kelch etwas kreiſelförmig zu bezeichnen haben. Nach dem Stiele zu macht ſie meiſt nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Sie iſt mittelgroß, $2^1/_4$—$2^1/_2$" breit und bis $2^3/_4$" hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartſchalig, offen, oft ziemlich flach ſtehend, zuweilen mit einigen, auch etwas über die Frucht hinlaufenden Beulchen umgeben.

Stiel: holzig, ſtark, braun, $1^1/_4$" lang, obenauf wie eingeſteckt, meiſt aber ſeitwärts neben einem Höcker ſchief ſtehend.

Schale: wie etwas rauh, auch dick, gut abziehbar, hellgrün, ſpäter ſchön citronengelb mit ſehr feinen, doch ſtellenweiſe auch ſtärkeren bräunlichen Punkten und netzartigem oder auch nur verloren angeſprengtem Roſte, der um die Stiel- und Kelchwölbung zuſammenhängend wird, hie und da auch an der Sonnenſeite etwas erdartiger Röthe.

Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſaftvoll, markicht, ſchmelzend, von einem erquickenden, angenehmen, fein weinſäuerlichen, muskatellerartigen Zuckergeſchmack, Diel. An den von mir gekoſteten Früchten war es halbſchmelzend, rauſchend und den Geſchmack bemerkte ich mir als ſüß, ſchwach zimmtartig gewürzt, ziemlich gut, doch keineswegs erhaben.

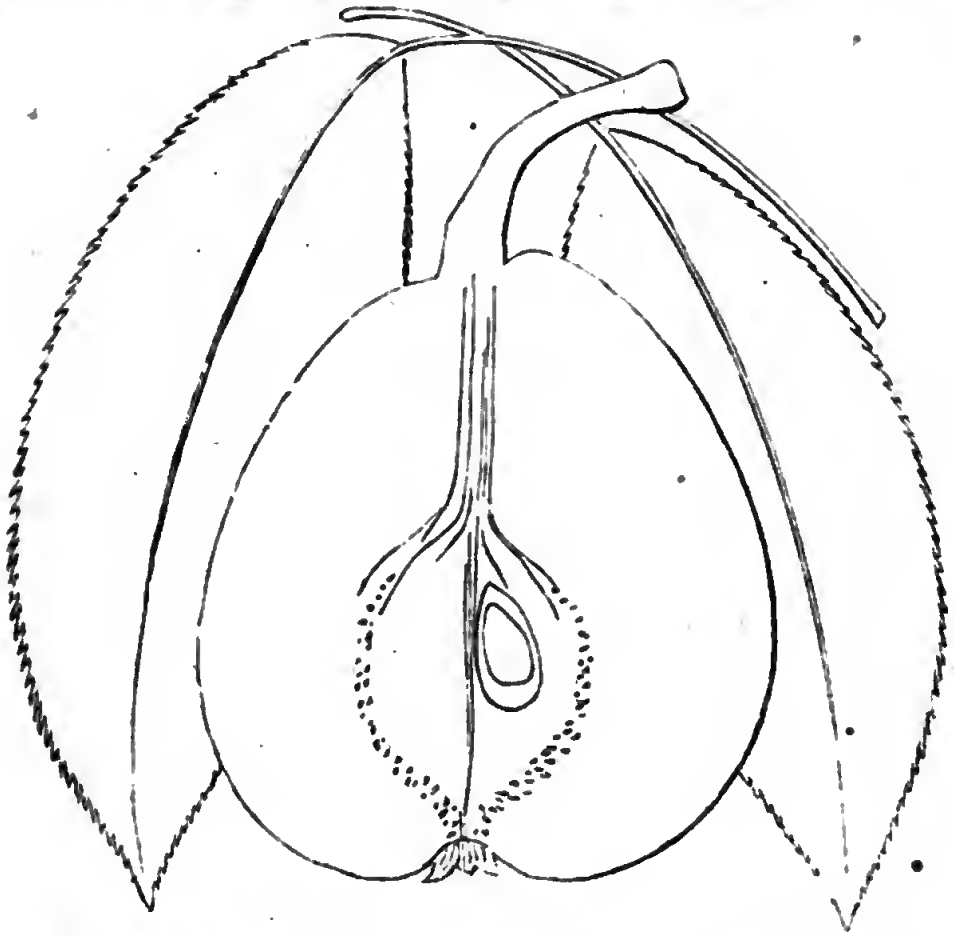
Kernhaus: an ſich nicht zu groß, ſondern verhältnißmäßig, die Fächer ſind aber ſehr groß, eirund zugeſpitzt, je nachdem der Schnitt geführt wird, bald faſt beutel-, bald flügel-, bald länglich-muſchelförmig. Die Kerne ſind ziemlich zahlreich vorhanden, braunſchwarz, groß, länglich, mit ſchwachem Höckeranſatze, oft aber unvollkommen und taub. Die Achſe iſt voll. Auch Diel beſchreibt das Kernhaus (worunter er nicht den äußeren Umkreis, ſondern die Fächer und Achſe verſteht), als groß und geſchloſſen.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt nach Diel im Febr. und März, hält 4 Wochen, dann fault ſie und ſo verhielten ſich auch die von Herrn Dr. Löper erhaltenen Früchte. Wie ich ſie früher ſelbſt erzog und von Hrn. Oberdieck und Donauer ſah, zeitigte ſie im November und paſſirte gewöhnlich bald und der Geſchmack bot nichts Angenehmes. Ebenſolchen fade-ſüßen Geſchmack zeigten aus Herrnhauſen 1861 erhaltene Früchte, welche erſt Anfang Febr. genießbar wurden; auch Oberd. bemerkt, daß ſie bei ihm auch in guten Jahren nicht einmal halbſchmelzend und ſehr ſchlecht geweſen ſei und, da ſie auch als Kochbirne wenig tauge, für uns nicht paſſe. Die Sorte will desbalb, um brauchbar zu werden, einen beſonders günſtigen Stand. Schwerlich verdient ſie bei uns den ihr wegen ſpäterer Reife zugetheilten I. Rang.

Eigenſchaften des Baumes: Dieſer wächſt lebhaft, geht faſt pyramidal in die Luft, hat nach Diel in der Belaubung etwas Aehnliches mit dem der B. blanc (doch iſt die Blattform anders) und wird früh und bald fruchtbar. — Die Blätter, auch wie ich die Sorte von Dr. Löper bereits beſitze, ſind oval, kurzzugeſpitzt, $1^1/_4$" breit, bis $1^1/_2$" lang, einzelne länger geſtielten auch elliptiſch, glatt, feingeſägt. — Blüthenknoſpen z. B. klein, kurzkegelförmig, etwas ſtumpf geſpitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelbweißen Punkten.

J.

No. 334. **Die Reymenans.** Diel II, 2. 3.; Luc. VI, 2 a.; Jahn VI, 3.



Die Reymenans. Diel (van Mons). *† oder ††. Febr., März.

Heimath und Vorkommen: Wurde erzogen von Herrn van Mons, in dessen Catal. Ser. 2, Nr. 542 sie sich findet und kam von van Mons an Diel, von dem ich sie erhielt. Ist höchst wenig bekannt, im Ganzen auch wohl entbehrlich, wiewohl noch weiter untersucht werden muß, ob sie nicht eine sehr brauchbare Kochbirne für den Winter ist, da der Baum durch Fruchtbarkeit sich auszeichnet.

Literatur und Synonyme: Diel: Neue Kernobstk. III, S. 275. Sonst finde ich sie nirgends und kommt sie auch in belgischen Catalogen nicht vor.

Gestalt: Diel rechnet sie passend zu der Familie der Pomeranzenbirnen und ist sie ziemlich kreiselförmig. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie mit erhabenen Linien eine dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Die Größe gibt Diel zu 2″ Breite und Höhe an, und war sie in der That in dem dürren und warmen Sommer 1859 an unbe-

ſchnittener junger Pyramide in Herrnhauſen kaum größer. Ich hatte ſie aber ſelbſt am Probezweige auf Hochſtamm in Nienburg mehrmals von obiger Größe und in dem warmen Jahre 1846 unter mehreren ſchönen großen Exemplaren eine Frucht von 3″ Breite und Höhe.

Kelch: ſchmalblättrig, weit offen, liegt ſternförmig auf und ſitzt in geräumiger, nicht tiefer, ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen keine Erhabenheiten hin.

Stiel: nach Diel dünn, holzig, 1½″ lang; wie ich die Früchte hatte, war er jedoch 1″ lang, ſtark, an der Baſis meiſtens etwas fleiſchig und ſitzt in kleiner Grube oder wie eingeſteckt.

Schale: ziemlich fein, glatt, mit nur leichten Roſtanflügen, vom Baume ſchön hellgrün, im Winter in der Reife gelb. Von Röthe iſt nach Diel keine Spur, von der ich jedoch zweimal einen ziemlich ſtarken, in der Reife faſt roſenrothen Anflug fand, während in andern Jahren Röthe fehlte. Punkte meiſt fein, wenig bemerkbar. Geruch fehlt.

Das Fleiſch iſt weiß, nach Diel ums Kernhaus etwas ſteinigt, was ich bei den größeren Früchten in Nienburg nicht fand, deren Fleiſch ſehr fein war. Diel bezeichnet das Fleiſch als halbſchmelzend (ich fand es nur mürbe), ſaftvoll, von angenehmem ſtark alantartigen Zuckergeſchmack.

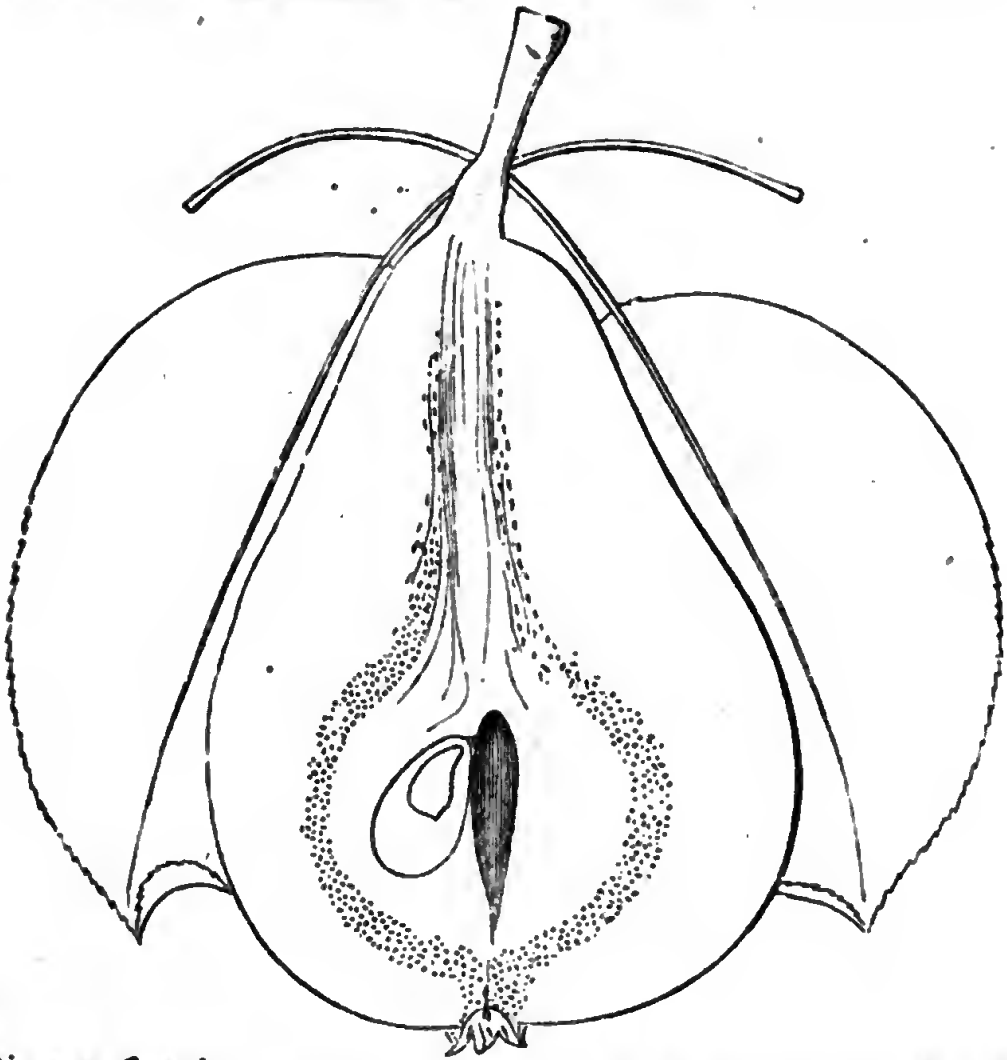
Das Kernhaus hat nur kleine hohle Achſe, die muſchelförmigen Kammern enthalten nur wenige ſchwärzliche Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im Febr. und März und hält ſich bis in den April. In dem warmen Jahre 1846 wurden meine am 20. Oct. gebrochenen Früchte ſchon Ende Dezember gelb.

Der Baum wächſt nicht ſtark, wie Diel vermuthet und ſich in Herrnhauſen beſtätigt, belaubt ſich gut, ſetzt bald Fruchtholz an und wird früh fruchtbar. Sommertriebe mittelſtark, ohne Wolle und Silberhäutchen, braunröthlich, an der Schattenſeite mehr ſchmutzig ledergelb, nach Diel zahlreich und ſtark punktirt, während ich die Punkte nicht in die Augen fallend fand. Blatt klein, rinnenförmig, mit der Spitze rückwärts gebogen, glänzend, elliptiſch, mit langer auslaufender Spitze, am Rande mit vielen feinen ſpitzen Sägezähnen beſetzt. Afterblätter klein, oder fehlend. Blatt der Fruchtangen lanzettförmig. Augen ſtark kegelförmig, ſpitz, etwas abſtehend, ſitzen auf ſtark vorſtehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 335. **Die Neue Bouvier.** Diel II. 2. 3.; Luc. V, 2 b.; Jahn II, 3.



Die neue Bouvier. Bouvier? (v. Mons) kaum *, meist K. für Jan. — Febr., selten Ap.

Heimath und Vorkommen: Sie wird bis jetzt nur in Catalogen aufgezählt und zwar als Nouveau Simon Bouvier mit dem Zusatze van Mons, wonach sie also von Letzterem erzogen wurde. Ich erhielt die Zweige von Ad. Papeleu in Wetteren und erzog an einem freistehenden Pyramidbaume öfters schon Früchte, welche die obige Form und Größe hatten und sich wie unten folgt verhielten.

Literatur und Synonyme: In Papeleus Verzeichniß ist die Frucht als veränderlich, schmelzend, groß, im Febr. und März reifend, der Baum als sehr fruchtbar bezeichnet. — Jamin und Durand in Paris geben sie als schmelzend, II. Qual., mittelgroß, im März und April reifend, auf unterster Rangstufe stehend, an. — In von Biedenfeld Hdb. I, S. 116 ist sie als groß, veränderlich, schmelzend, doch je nach Boden und Lage bald I., bald II., bald III. Ranges erwähnt. — Tougard S. 76 schildert sie nach dem Catal. von de Bavay als schmelzend, doch sehr wechselnd (changeant) von II. oder III. Qual. Sie habe viel versprochen, doch wenig

bewieſen, ſie ſei aber von langer Dauer. — Außer der Obigen und dem bereits im Handbuch II. beſchriebenen Bürgermeiſter Bouvier und dem Andenken an Bouvier gibt es immer noch eine Simon Bouvier, eine Bouvier d'automne, eine Bouvier de Printemps (iſt vielleicht die vorliegende) und eine Docteur Bouvier, welche letztere im Handbuch V, S. 161 vorausgehend beſchrieben wurde.

Geſtalt: birnförmig-kegelförmig, in einzelnen Früchten auch rein kegelförmig, in der Mehrzahl jedoch um den Kelch ſanft abgerundet, ſo daß ſie nicht gut aufſteht. Nach dem Stiele zu macht ſie meiſt eine kleine Einbiegung und endigt mehr oder weniger abgeſtumpft ſpitz. 2—2¼" breit und bis 3¼" hoch, öfters aber auch niedriger.

Kelch: hartſchalig, offen, aufrecht, oft etwas vorgeſchoben, obenauf, nicht eingeſenkt ſtehend.

Stiel: ſehr ſtark, meiſt kurz, holzig, nach der Birne zu bisweilen fleiſchig in kleiner Vertiefung.

Schale: ſtark, nach dem Stiele zu glatt und gelblichgrün, fein bräunlich punktirt und vorübergehend beroſtet, nach der Kelchwölbung hin jedoch ſehr fühlbar rauh und dick beroſtet, doch ſo, daß ſich der Roſt faſt ſtets unterhalb der Wölbung regelmäßig abgrenzt und nur die Kelchfläche deckt.

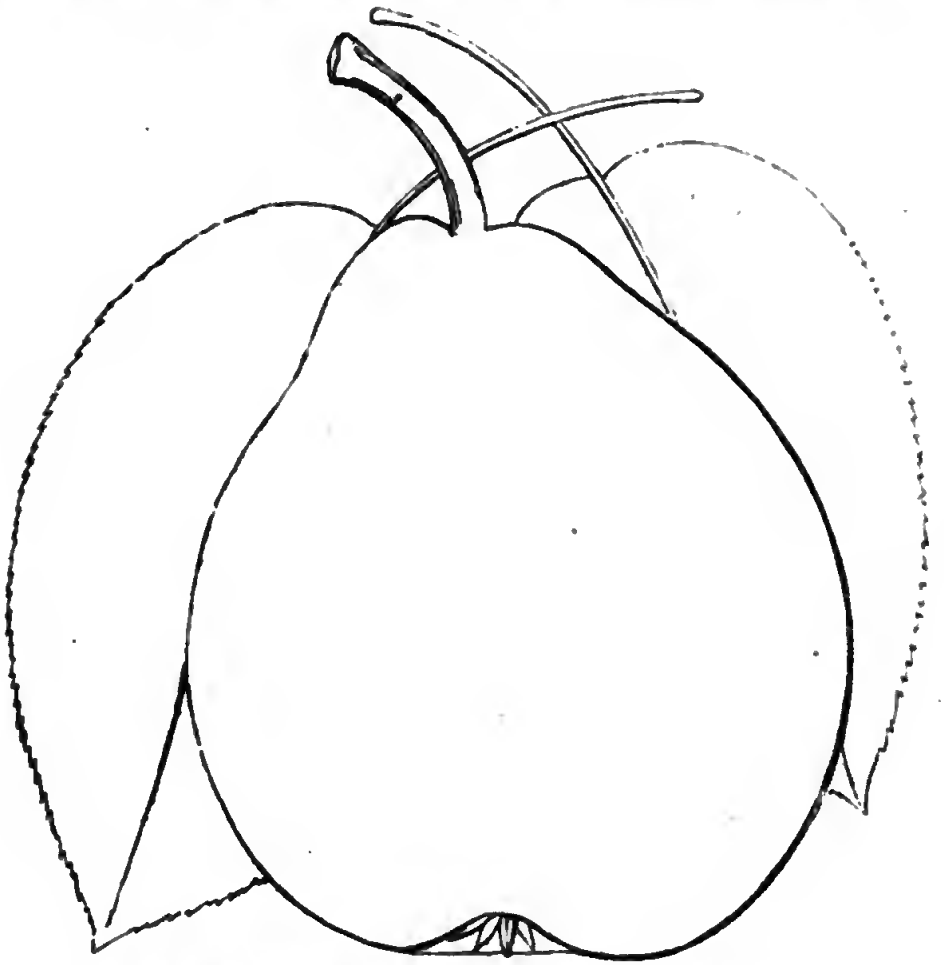
Fleiſch: gelblichweiß, etwas körnig (halbfein), rauſchend, kaum halbſchmelzend, ſaftig, ſüß, und eigenthümlich gewürzt, ohne wohlſchmeckend zu ſein.

Kernhaus: ſteht hoch oben unter dem Kelche, es richtet ſich jedoch in ſeiner Form nach der Breite der Birne, ſo daß es vom Kreiſelförmigen ins Breitrunde übergeht. Es iſt nicht mit zu vielen und zu großen Körnchen umgeben, hat nur zuweilen eine hohle Achſe, die Kammern ſind muſchelförmig, je nach der Länge der Birne länglich oder kürzer gebaut. Kerne eirund, zugeſpitzt, hellbraun, meiſt vollkommen.

Reiſe und Nutzung: die Reiſe wird nach Obigem für Febr. bis April angegeben, doch wurden viele der von mir erzogenen Früchte ſelbſt aus den warmen Sommern 1857—59 bis Februar ſchon faulfleckig, aber auch die ſich länger haltenden wurden nicht ſchmelzender, ſondern vertrockneten nach und nach, indem ſie unter der Schale ſich bräunlich färbten. Sie wurden nicht teig oder weich, weil die ſtarke Schale das Fleiſch zuſammenhält. Vielleicht wird die Frucht an einer Wand noch brauchbarer und beſſer; wie ich ſie zeither erzog, möchte ſie auch als Kochbirne nicht wohl zu brauchen ſein. Ebenſo urtheilt Oberdieck über ſie.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe beweiſt ſich hier ſtarkwüchſig und fruchtbar. Sein Wuchs iſt ſchön pyramidal. — Die Blätter ſind eirund- mit Anſatz zum Breitelliptiſchen, länger oder kürzer auslaufend zugeſpitzt, viele ſind oval, die längſtgeſtielten breitelliptiſch, 1¾" breit, 2 bis 2¾" lang, oberhalb undeutlich, unterhalb deutlich wellig, ganzraudig oder nur in der vorderen Hälfte fein geſägt, mehrentheils flach, doch etwas wellenförmig, die Spitze ſeitwärts oder nach oben gedreht, nicht ſehr dunkelgrün und glänzend, dick und ſteif, auf der Oberfläche etwas uneben. Blattſtiel bisweilen 2½" lang. — Blüthenknoſpen dick und kurzkegelförmig, kurzzugeſpitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenſeite lebhaft braungeröthet, ſchmutziggelb punktirt. J.

No. 336. **Die Chaptal.** Diel III, 3 3.; Luc. XI, 1 a.; Jahn II, 3.



Die Chaptal. Diel. ††. K. Winter bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Soll im Jardin des Plantes in Paris aus Samen entstanden sein; wurde dem berühmten Grafen Chaptal gewidmet.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. III, S. 322. Dittr. I. Bd. Nr. 286. — Dochnahl hat sie Chaptals Apothekerbirne genannt. Dessen Führer II, S. 176.

Gestalt: sie ähnelt in ihrer Form bald einer Colmar, bald einer Chaumontel, ist 2½" breit und gewöhnlich einen Zoll länger, also oft länger, als auf obigem Umrisse. Der Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelche zu, wohin sie sich so abrundet, daß sie gut aufstehen kann.

Kelch: langgespitzt, halb offen, in einer etwas tiefen, mit breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung.

Stiel: stark, ¾—1" lang, tritt aus der Kegelspitze mit Fleisch umgeben hervor.

Schale: hellgrün, rauh anzufühlen, ſtark beroſtet, nur ſehr ſelten etwas erdartig geröthet, manchmal fein punktirt.

Fleiſch: mattweiß, nicht ſteinig, feſt, abknackend, etwas hülſig, von einem zimmtartigen Geſchmacke.

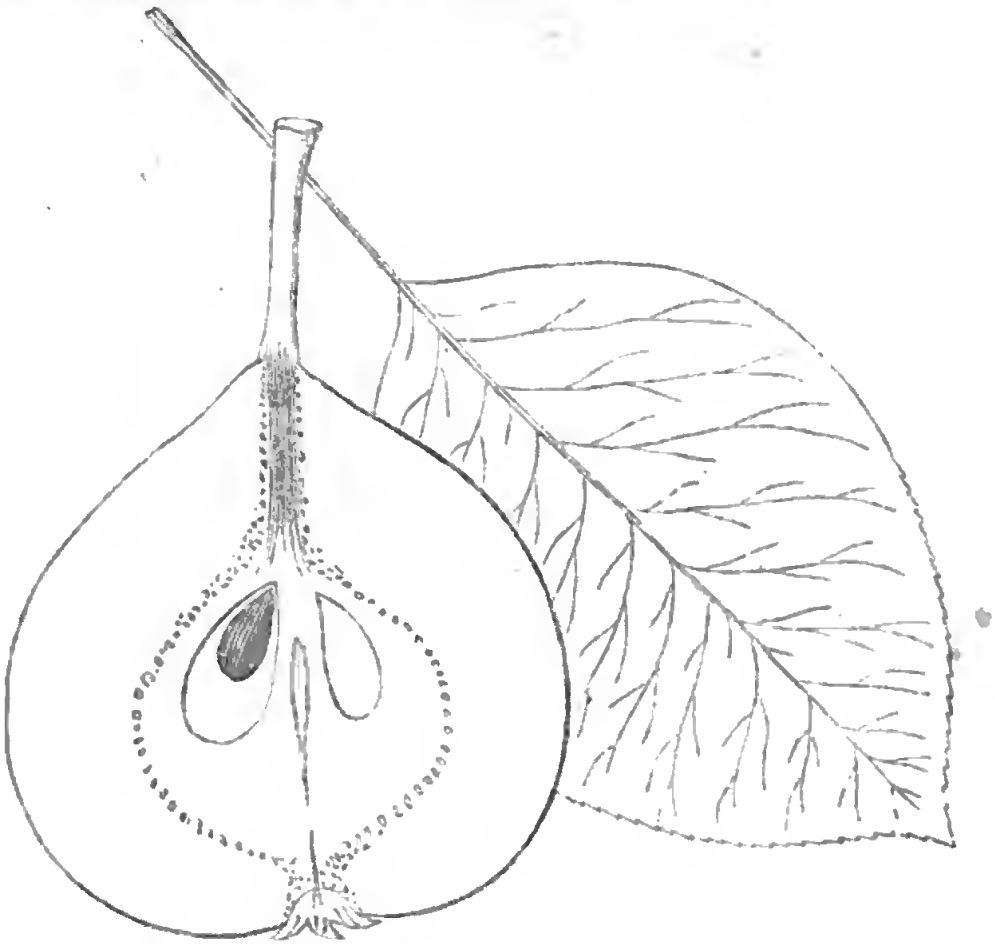
Kernhaus: groß, mit langen Kammern und eben dergleichen ſchwarzbraunen Kernen, welche letztere auch am Kopfe eine Spitze haben.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im Winter und hält ſich bis ins Frühjahr. Iſt nur als Kochbirne zu benutzen.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt ſehr lebhaft, ſetzt viel Fruchtholz an und wird bald recht tragbar. Die Blätter ſind der Beſchreibung Diels entſprechend, etwas klein, länglich eirund, oft herzförmig und endigen mit kurzer ſcharfer Spitze; ſie ſind 2½" lang, 1⅛" breit, glatt, faſt flach gebreitet und oft gar nicht oder doch nur undeutlich gezahnt. Blattſtiel meiſt kurz, ¾—1½" lang. Blüthenknoſpen ſchön dunkelbraun, ſtechend ſpitz, wenig bewollt. Sommertriebe trüb dunkel lederfarben, mit vielen bräunlichen, nicht ſehr ins Auge fallenden Punkten beſetzt. Schmidt.

Man findet die Chaptal hie und da auch noch in neueren franzöſiſchen Schriften und Obſtverzeichniſſen als gute Winterkochbirne aufgezählt und Tougard bemerkt, daß ſie mit Unrecht auch Beurré Chaptal genannt werde. Diel ſagt ſchon über ſie: „Man muß ſich an die große Vorliebe der Franzoſen für ihre verrufene Bonchretien d'hiver erinnern, wenn man das Lob der Obigen würdigen will, denn mit dieſer hat ſie in Allem die größte Aehnlichkeit, ſie iſt wie dieſe weltberühmte Birne bei uns nur eine gute Kochbirne. Dagegen bemerkt Papeleu zu der von ihm ebenfalls nur als Kochfrucht aufgezählten Birne: Die Chaptal, welche ich in Paris zu koſten Gelegenheit hatte, war eine ſehr ſchmelzende und ſehr gute Frucht, von welcher Dupuy die Pfropfreiſer von Chaptal ſelbſt erhielt. Im Handel geht eine falſche Sorte. (? Die Red.) — Nach Liron d'Airol., tablo syn. S. 35 hat die Poire Chaptal ein Herr d'Albret zu Paris erzogen, L. bezeichnet ſie aber auch nur als Kochbirne. So auch Decaisne, der ſie II, Lief. 17 ſehr groß und ſchön, ziemlich birnförmig abgebildet hat, obgleich er ſie als kreiſelförmig oder bauchig beſchreibt; nach ihm hat ſie Hervy, Direktor der Baumſchule in Luxemburg zu Ende des vorigen Jahrhunderts erzogen. — Auf der Ausſtellung in Namur ſah ich ſie mehrfach Decaisnes Abbildung entſprechend. Die von dort mitgenommene Frucht hatte halbfeines abknackendes Fleiſch von mäßig ſüßem, mehr fein herben, als zimmtartigen Geſchmack. J.

No. 337. **Die Betzelsbirne.** Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 b.; Jahn V, 3.



Die Betzelsbirne. Metzger. †. K. Jan. — April.

Heimath und Vorkommen: Deutsche Nationalwirthschaftsbirne, die im Elsenz- und Neckarthale über den Odenwald bis nach Mainz und Darmstadt, auch in der Pfalz, in Speier, wie Lucas mittheilte, verbreitet und ein Abkömmling des Katzenkopfs ist, von welchem nach Metzger in dortiger Gegend unzählige Spielarten bekannt sind. Der Große französische Katzenkopf wird in Darmstadt zum Unterschied Große französische Betzelsbirne genannt, während nach Luc. Bd. II, S. 524 des Illustr. Handb. der Kleine Katzenkopf im Württembergischen unter dem einfachen Namen Große Betzelsbirne bekannt ist.

Literatur und Synonyme: Metzger Kernobstsorten S. 207. Synon.: Gemeine oder Mittlere Betzelsbirne (bei Darmstadt), Betzlichsbirne, Bleblesbirne (Baden), Bostelsbirne (am Neckar), Wergelsbirne, Kundelsbirne, Kesselsbirne, Rothbirne, Butzelbirne, Letzenbirne, Kappelsbirne a. a. O.

Digitized by Google

Geſtalt: kugelig, bisweilen faſt plattrund, mittelgroß, 2″ breit und ebenſo hoch. Gegen den Stiel läuft die Frucht in eine kurze, ſtumpfe Spitze aus, die der Frucht ihr kugeliges Anſehen benimmt.

Kelch: groß, offen, ſeicht ſtehend, in Falten oder Beulen, die jedoch die Rundung nicht ändern.

Stiel: bald dick, bald dünner, 1″ lang, in einer kleinen Grube mit einem Fleiſchwulſt umgeben oder auch durch ihn verdrängt.

Schale: grünlich-grau, ſpäter gelblich, mit vielen dunkelgrauen Punkten und an der Sonnenſeite etwas erdartiger Röthe. Die Frucht iſt ſehr rauh und hat keinen Geruch.

Fleiſch: weiß, ſehr rauhkörnig, vor der Reife zuſammenziehend, ſo daß ſie vor der vollen Zeitigung nicht genoſſen werden kann.

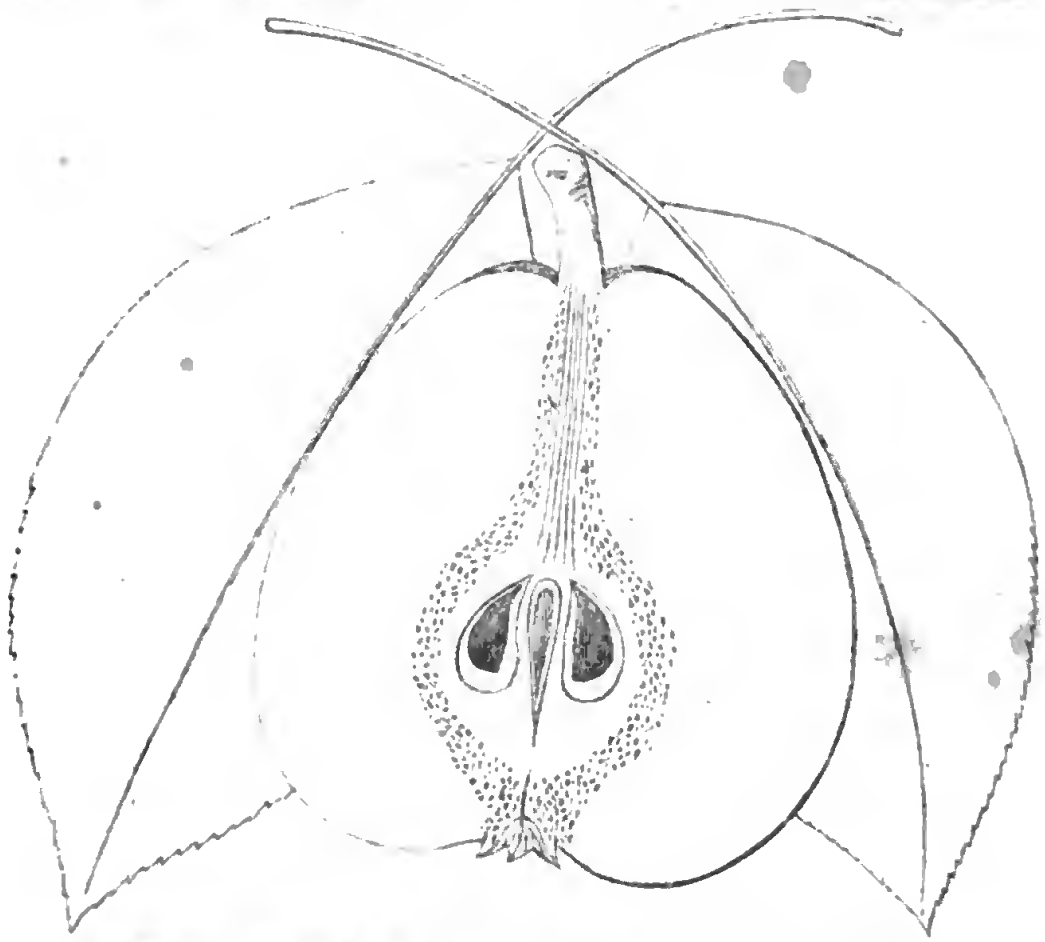
Kernhaus: iſt nach Metzger klein, wie die Abbildung zeigt iſt es jedoch ziemlich groß, mit großen Kammern, jedoch nur wenigen oft unvollkommenen Samen.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Januar und dauert bei guter Aufbewahrung bis in den April. Dieſelbe gehört zu den rauhen Moſtbirnen, die einen ſehr guten, dauerhaften Moſt liefern, der demjenigen von der Rummelter Birne nachſteht, allein dennoch von ſehr guter Qualität iſt. Sie dient jedoch auch zum Schnitzen und dem armen Manne zum Rohgenuß, der dieſelbe wegen ihrer langen Dauer ſehr werth hält.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe kömmt in rauhem Boden und rauhem Clima gut fort, verſchmäht jedoch auch einen guten feinen Boden nicht, wo er raſch heranwächſt, bald trägt und ein hohes Alter bis zu 100 Jahren erreicht. Seine Fruchtbarkeit iſt groß, ein 15jähriger Stamm lieferte bisweilen ſchon 30 Seſter Birnen. Er iſt beſonders auch als Feld- und Straßenbaum zu empfehlen, weil die Frucht vom Baume nicht genoſſen werden kann. Die Blätter ſind, wie ich die Sorte von Metzger hatte, breitelliptiſch, $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$″ breit, $2\frac{1}{2}$″ lang, öfters oval und eirund, mit etwas aufgeſetzter, nicht langer Spitze, beſonders am Blattſaume wollig, ganzrandig oder meiſt nur nach vornen (etwas ſtumpf-) geſägt, meiſt flach. — Blüthenknoſpen mittelgroß, kurzkegelförmig, ſtumpfſpitz, lichtbraun, hie und da etwas wollig. — Sommerzweige meiſt etwas wollig, nach oben ſtufig, gelbbraun, ſonnenwärts dunkelrothbraun, mit vielen feinen weißlichen Punkten.

NB. Herr Garteninſpektor Lucas ſandte mir die obige Zeichnung der Birne und ich fügte aus meinem Herbarium das Blatt hinzu. Von dem wiedereingegangenen Zweige ſah ich ſelbſt keine Frucht. — Durch die längere Dauer der Frucht und durch die verſchiedene Blattform des Baumes unterſcheidet ſich die Betzelsbirne hinlänglich vom Kleinen Katzenkopf. J.

No. 338. **Wildling von Vaat.** Diel I, 2 (3) 3.; Lue. VI (V), 1 a.; Jahn IV, 3.



Wildling von Vaat. Diel (van Mons). **! Febr. u. März.

Heimath und Vorkommen: Sie stammt nach Diel, der sie von v. Mons empfing, von Parmentier in Enghien und zwar wurde sie ursprünglich, nach van Mons Beschreibung derselben in der Revue des Revues 1830, welche Bivort adoptirt hat, in einer ehemaligen Abtei, Namens St. Vaast in Frankreich aufgefunden; sie wurde aber bereits in Belgien, in Enghien ꝛc. mehrfach cultivirt.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. II, S. 218: Wildling von Vaat. Die Vaat. Bezi Vaats Dittr. I, S. 636; Oberd. S. 427 macht darauf aufmerksam, daß Diels Beschreibung auf die aus seinen Zweigen erzogene Frucht wenig passe. Dochnahl S. 107. Bivort II, S. 55: Besi de St. Vaast. Besi Vath, Besi Vaët, Besi Va, B. Waët, B. de St. Waast. Annal. de Pom. VII, S. 21. Im Lyon. Ber. wird ihr als Synon. Beurre Beimont oder Beymont, auch Beaumont beigegeben, welches Letztere auch Liron und Leroy (dessen Cat.) haben, was aber Biv. nicht erwähnt, überhaupt fraglich ist, weil es nach dem Verz. von Jamin und Dürand, auch nach dem Rouener Bülletin S. 127 zugleich noch eine Sommerbirne dieses Namens gibt. Die Winterbirne Beurré de Beaumont ist übrigens im genannten Büllet. ganz ähnlich der vorliegenden beschrieben, jedoch ziemlich klein, kreiselförmig, oben stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- und spitzkegelförmig abgebildet. Meine Beurré Beymont von Papeleu hat zwar ähnliche, doch durchaus gesägte Blätter und scheint auch nach der bereits gelieferten Frucht, obgleich sie im Jan. reifte, anders und die

von Biv. III, S. 43 beſchriebene Poire Beymont zu ſein. Vrgl. noch Liron d'Air., Liste syn. S. 36, auch deſſen Descript. II, S. 46, Taf. 29, Fig. 1. Die Abbildung iſt hier ziemlich wie bei Bivort; ferner Baltet S. 34.

Geſtalt: Diel vergleicht ſie nach einander einer länglichen B. blanc, noch mehr der Großen britaniſchen Sommerbirne und wie van Mons auch der Colmar, aus deren Samen ſie wohl entſtanden ſei. Ihre wahre Form ſei jedoch pyramidal, um den Kelch plattrund, deßhalb breitaufſitzend, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung ſtark abgeſtumpft kegelförmig, ſelbſt auf Hochſtamm $2^3/_4$" breit und faſt $3^1/_4$" hoch. In Bivorts Alb. iſt ſie 3" breit und nur wenig höher und etwas mehr bauchig, ſonſt wie meine Frucht oben, die aus Angers war, abgebildet. Aus Herrnhauſen lag ſie in Berlin ziemlich breit eirund mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu vor, während Lucas eine Bergamotte de St. Vaat aus dem belgiſchen Sortimente in Wiesbaden (nach ſeinen Notizen ſicher dieſelbe Frucht) mehr bergamottförmig gezeichnet hat, ſo daß alſo ihre Form veränderlich iſt.

Kelch: hartſchalig, kurzblättrig, offen, oft ziemlich vertieft in Beulen, die bisweilen fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: oft lang, nach Diel bis $2^1/_2$" lang, oft kurz und dick, wie fleiſchig, ſteht obenauf wie eingeſteckt, oft auch vertieft in ſtarke Beulen.

Schale: glatt, gelbgrün, ſpäter eitronengelb, bisweilen an der Sonnenſeite recht lebhaft, jedoch auch öfters nur erdartig geröthet, mit vielem zerſprengten zimmtfarbigen Roſte und zahlreichen hellbraunen oft röthlichen Punkten. Auch nach van Mons ruſſeletartig in der Färbung.

Fleiſch: nach Diel weiß, grobkörnig, überfließend, butterhaft, von angenehmem, etwas roſenartigen Zuckergeſchmack, nach van Mons ganz eigenthümlich parfümirt. Auch Andere loben das ſchmelzende und gewürzhafte Fleiſch, was in guten Jahren ſowohl die bereits von mir erzogenen Früchte, wie auch die aus Angers zeigte, obgleich letztere 1860 gewachſen, und von mir zu früh, ſchon im Nov. gekoſtet, deshalb noch feſtfleiſchig war. Die Herrnhauſer Frucht aus 1860 war Mitte Dez. ſchmelzend, von weinigſüßem, doch etwas ſchwach gewürzten und herbem Geſchmack. Es lag dies ſicher an dem Jahrgang und in anderen Jahren wird ſie dort gewiß ebenſo vortrefflich.

Kernhaus: etwas hohlachſig, Kammern nicht groß, mit braunen, mit einem kleinen Höcker ausgeſtatteten, oft tauben Kernen.

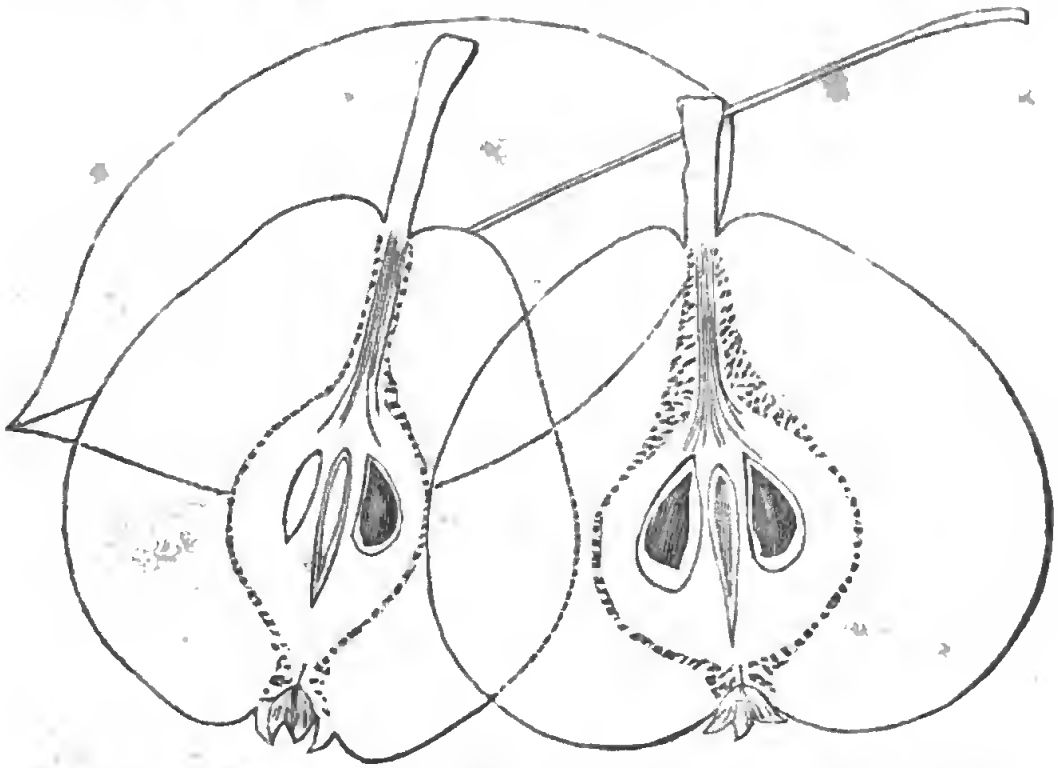
Reife und Nutzung: ſelten reift wohl die Frucht, wie Diel angibt, ſchon Anf. Oct., Andere geben für Frankreich Dez. und Jan. an. Hier kam ſie meiſt erſt im Febr. und bei Oberd. ſogar im März zur Reife. — Nach der geringen Größe und dem meiſt ziemlich ſtarken Welken der meinigen verlangt übrigens die Sorte wohl beſonders guten Boden und warmen Stand, auch ſpäte Abnahme der Frucht.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt bei mir nicht ſtark; ſo ſchildert ihn auch Baltet, der ihn ſonſt als ſehr fruchtbar unter allen Formen und auf jedem Stande bezeichnet. — Blätter der Mehrzahl nach elliptiſch (am Sommerzweige auch breitelliptiſch) viele lanzettförmig und andere länglich oval, $1^1/_2$—$1^3/_4$" breit, bisweilen über 3" lang, glatt, nur nach der oft langen meiſt auslauf. Spitze hin ſchwach gekerbt oder verloren gezahnt, ſchwach ſchiff- und ſichelförmig, etwas wellenförmig oder halbſpiralförmig, (Blattſeiten oft ungleich) lichtgrün, ſtark glänzend, reich-, doch feingeadert. (Van Mons beſchrieb das Blatt als profondement incisée, Diel wie ich hier). — Blüthenknoſpen kurzkegelförmig, faſt ſtechendſpitz, kaſtanienbraun. — Sommerzweige grüngelb mit faſt lackrothem Anhauch und feinen gelblichen Punkten.

J.

Nachſchrift. Auch Decaisne hat ſie ähnlich meiner Zeichnung oben, nur etwas größer in 54. Lieferung abgebildet und beſchrieben. Nach ihm iſt ſie jetzt am meiſten als Poire St. Waast bekannt. Er ſchildert das Fleiſch als halbſchmelzend, zuckerig, ziemlich erhaben, bisweilen herbe ſäuerlich, oder etwas ruſſeletartig, die Frucht vom Oct. bis Mitte Dez. reifend und wegen dieſer längeren Dauer ſei ſie beſonders ſchätzenswerth.

No. 339. **Suzette von Bavay.** Diel II, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 b.; Jahn IV, 3.



Suzette von Bavay. Bivort (Esperen). *. Febr.—April, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: wurde vom Major Esperen erzogen, der sie 1843 nach der Madame de Bavay: Suzette de Bavay nannte. Sie findet sich bereits in den meisten belgischen und französischen Schriften und Verzeichnissen und verdient als Winterfrucht Beachtung, doch scheint sie nicht für jeden Boden passend zu sein.

Literatur und Synonyme: Bivort Alb. II, S. 141. Tougard S. 79. Baltet S. 38. — Liron d'Airol. Descript. I, S. 30. Auf der Abbildung, Planche 8, Fig. 5, ist aber irrthümlich von Liron an ihrer Statt aus Biv. Alb. die auf demselben Blatte abgebildete Besi d'Esperen, eine länglich eirunde, nach dem Kelche zu stark abnehmende Frucht, gezeichnet, doch kann sich auch die vorliegende nach Früchten, die mir Herr Dr. Balling sandte, wie die eine oben mitabgebildete Frucht zeigt, ziemlich eirund gestalten. Auch Decaisne Bd. IV, Lief. 48 gibt Abbildung, seine Frucht erscheint ziemlich bergamottförmig, 3¼" breit und ebenso hoch, und der Kelch sitzt, wie an meiner einen Frucht links oben, zwischen einigen ihn überragenden Beulchen, während er bei Bivorts einer Frucht auf einer wirklich vorgeschobenen Spitze sitzt.

Gestalt: wechselt in den bereits erwähnten 2 Formen, und geht vom Plattrund-Kreiselförmigen in das Eirunde über; nach dem Stiele zu endigt die Frucht stark abgestumpft spitz. Sie ist mittelgroß, fast klein, die Größe von etwas mehr als 3" Breite und 2½" Höhe, in welcher sie Bivort zeichnete, mag sie wohl selten erlangen.

Kelch: aufrechtſtehend, offen, nach Biv. im Mittelpunkte eines zitzenartigen Vorſprungs ſitzend, der aber nicht immer vorhanden, deshalb nicht charakteriſtiſch iſt, jedoch an den von Balling erhaltenen Früchten durch ſtarke beulenartige Erhabenheiten angedeutet war. Bisweilen ſteht er eingeſenkt, bisweilen flach; er iſt hornartig, grauroſtig.

Stiel: bis 1" lang, dünn, holzig, grünbraun, in tiefer enger, oft beuliger Höhle, doch auch bisweilen obenauf ſtehend.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter citronengelb, fein gelbbraun punktirt, um Kelch und Stiel auch ebenſo beroſtet und zuweilen iſt dies der Fall auf der ganzen Hälfte der Frucht.

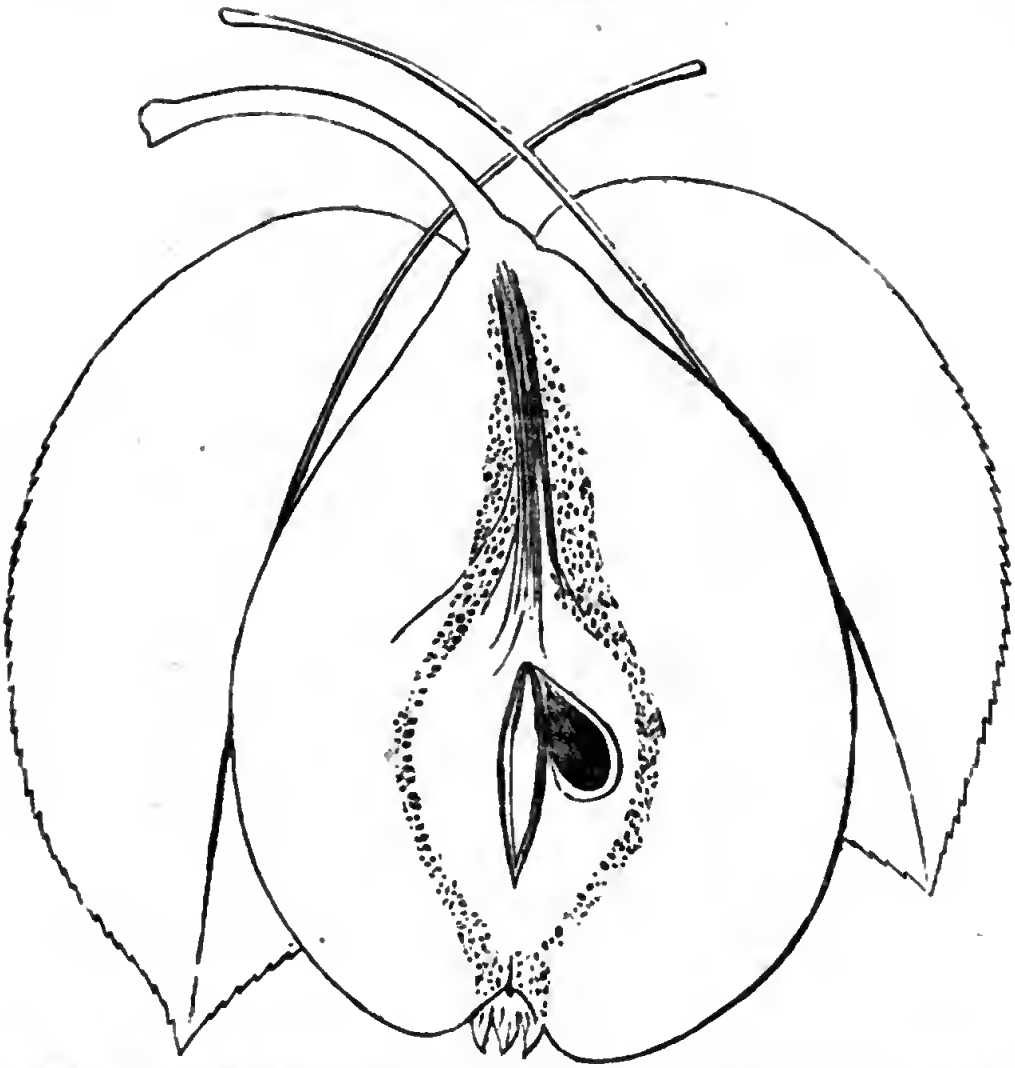
Fleiſch: grünlichweiß, nach Bivort ſchmelzend, ziemlich ſaftreich, gezuckert und ziemlich ſtark gewürzt, war an meinen Früchten ziemlich grobkörnig und wurde auch in den warmen Jahren 1857—1858 kaum halbſchmelzend (wie es auch Baltet, Decaisne und Leroy nur als rauſchend bezeichnen), doch war es oft ſelbſt im März noch ſehr ſaftreich, ſüß und angenehm gewürzt. In kühleren Jahren bleibt es nur härtlich und geſchmacklos und die Frucht iſt dann wenig zu brauchen.

Kernhaus: mit ziemlich viel Körnchen umgeben, Fächer klein, Kerne bräunlichſchwarz, ſchmal und ſpitz, oben mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt im Februar bis April ein, bisweilen auch früher, einmal hatte ich ſchon bis 20. Dez. die Früchte zum Theil überreif. Will lange hängen, ſonſt welkt die Frucht, und verlangt, um bei uns gut zu werden, günſtige Witterung und geſchützten Stand, und jedenfalls leichten und fruchtbaren Boden. Nach Decaisne empfiehlt ſie ſich beſonders wegen der längeren Dauer, in welcher ſie ſelbſt die Glücksbirne oft übertreffe.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt bei mir gemäßigt, nach Leroy treibt er aber ſtark und nach Baltet paßt er für alle Formen. Er iſt auch in meinem Garten ſehr fruchtbar und trägt büſchelweiſe. Doch leiden ſeine Zweige ausnahmsweiſe gegen alle übrigen auf demſelben Platze ſtehenden Birnbäume ſtark am Grinde und am Vertrocknen des Fruchtholzes, woran mein ſchwerer Boden wohl Urſache iſt. — Die Blätter ſind elliptiſch, zum Theil auch oval, mit mehr oder weniger langer etwas aufgeſetzter Spitze, 1½—1¾" breit, 2½—3" lang, glatt, hier und da am Saume etwas wollig, meiſt ganzrandig und flach. — Blüthenknoſpen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich ſpitz, dunkelbraun, am Rande der Deckblätter hellbraun. — Sommerzweige grünbraun, feinröthlich punktirt. J.

No. 340. **Der Veteranen-Wildling.** D. II, (III) 3. 3.; L. V (XI) 2 (1) b.; J. III, 3.



Der Veteranen-Wildling. Poiteau (van Mons). *†. (zuweilen K.) März u. April.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von van Mons, der sie in seinem Verzeichniß, Serie II. unter Nr. 524 als Des Veterans mit dem Zusatz par nous aufzählt. Poiteau hat zuerst Nachricht von ihr in den Annal. de la Soc. d'hortic. de Paris, Dez. 1834 gegeben.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 152: Wildling der Veteranen, Besi des Vétérans. Er beschreibt sie nach den genannten Annal. kurz als länglichrund, 2½" lang, schön gelb mit Roth, halbschmelzend, süß, mit eigner Säure gemischt, nicht wohlschmeckend, zu sauer, wie unreif — wie es bei der auf Mitte Oct. angegebenen Reife wohl nicht anders sein kann. — Nach den Catalogen von Jamin, von Leroy, von Papeleu und nach dem Vilvorder ist sie Winterfrucht, vom Dez. bis April reifend, II. R., halbschmelzend oder brüchig. Der Vilvorder gibt I. Rang und bezeichnet, wie eigentlich auch Poiteau, ihre Form als eirund (ovale-arrondie). Liron d'Airol. Table syn. S. 5: halbschmelzend, II. R., als Kochfrucht I. R., ohne Reifzeit. Tougard S. 61 hat nur den Namen und Dec.—Jan. Der Bericht der Societ. van Mons, Brüssel 1860, stellt sie unter die empfehlungswerthen Sorten und bezeichnet sie als eirund (ovoïde), sehr angenehm gewürzt süß, aber butter-

haft-schmelzend, I. R., Ende Oct. reifend, wozu ich ein ? setze. Ausführlicher und als Winterfrucht, halbschmelzend, wenig schmackhaft, beschreibt sie Decaisne III, 27. Lief., als Poire des Veterans, bildete sie auch nach Form und Färbung kenntlich ab. Er gibt als Syn. Baneau, Hericart de Thury und irrthümlich auch Bouvier Bourgmestre, denn letztere ist schon im Fleische und in der Reifzeit wesentlich verschieden. Auch mit Rameau (Fürsts Winterbirne, Oberd.) hält er sie, wie Willermoz, für identisch und mag darin schon eher Recht haben, wenigstens war Rameau aus Herrnhausen sehr ähnlich und auch Oberd. Beschreibung, Anleit. S. 396, zeigt viele Uebereinstimmung. Doch ist Rameau in Biv. Alb. III, S. 71, (welche im Nov. reift, wie Biv. bemerkt, aber nach van Mons im März reifen sollte,) ganz anders und zwar mehr birnförmig (ziemlich wie Bouvier Bourgmestre in den Annales de Pom. IV, S. 83, hier nur mehr ausgereift) abgebildet. Dieser Form näherte sich auch Rameau aus Augers in Berlin, war auch Mitte Oct. schon überreif und fast butterhaft, während die Herrnhäuser Ende Jan. noch fest war. Sie ist deshalb jedenfalls doch eine andere Frucht, weshalb ich auch hier, wie zu der im Nov. schmelzenden Rameau in Biv. Alb. ein ? setze. Uebrigens kommt die vorliegende nach Dochnahl S. 61 in Frankreich als Besi Rameau und in Catalogen als Veteranenbrust vor.

Gestalt: eirund, bisweilen fast rundlich, um den Kelch so abgeflacht, daß sie zur Noth noch aufsteht; nach dem Stiele zu schneller abnehmend und mit kürzerer oder längerer, kegelförmiger, oft zitzenartiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. — Groß, $2^1/_2$" breit und je nach ihrer Zuspitzung $2^3/_4$—$3^1/_4$" hoch.

Kelch: gelbbraun, blättrig oder hartschalig, offen, seicht- oder mehr vertieft stehend in meist enger, oft unregelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einsenkung. Durch die sich hie und da über den Bauch hin erhebenden Beulen wird die Abrundung oft ungleich.

Stiel: stark und lang, gelbbraun, oft fleischig und gekrümmt, verliert sich meist in die Birne ohne Absatz, doch legt sich häufig ein starker Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, grüngelb, wie etwas weißlich bedustet, später schön gelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite öfters auch sauster Röthe und mit etwas gelbbraunem Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: mattweiß, fein, ziemlich saftreich, abknackend, fast halbschmelzend oder im Munde doch ziemlich zergehend, von gutem, doch schwach gewürzten säuerlichsüßen Geschmack. In weniger guten und trockenen Jahren bleibt es abknackend und fadesüß, ohne Säure und ohne Herbigkeit.

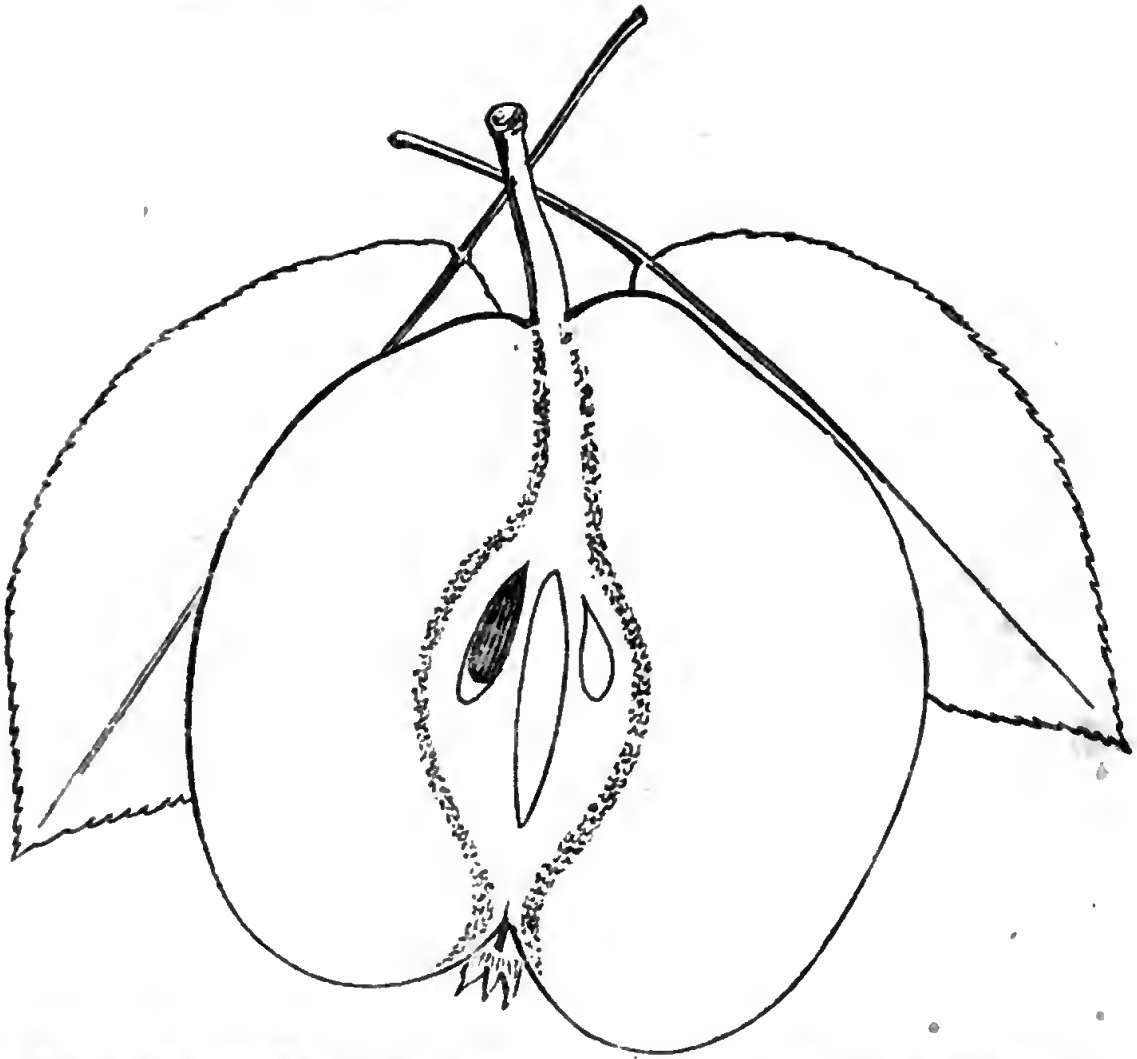
Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen dunkelbraunen, mit schwachem Höckeransatze versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt hier im März und April und die Frucht hält sich gut, ohne zu welken oder zu trocken zu werden. Eine Frucht der Besi des Veterans aus Augers war Ende Januar schon ausgereift und zum Rohgenuß recht angenehm; sie verhielt sich ganz wie oben und in guten Jahren meine eignen Früchte. Die Birne dient übrigens auch gut zum Kochen und ist auf dem Markte, bei ihrer langen Dauer, Schönheit und Größe sehr angenehm.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir ziemlich stark, trug schon öfters voll, wie auch Andere seine große Fruchtbarkeit loben. — Blätter oval, $1^3/_4$—$2^1/_4$" breit, $2^3/_4$—$3^3/_4$" lang (am Sommerzweige oft größer und breiter, zuweilen eirund und breitelliptisch), die längstgestielten Blätter schmäler und lanzettförmig, unterhalb oft etwas feinwollig, fein- oft stumpf- und nur nach vorne hin gesägt, etwas sichelförmig und hie und da wellenförmig, sonst flach, hellgrün, nicht stark glänzend, reich- doch feingeadert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. — Sommerzweige gelblichgrün, nach oben rötlichbraun, sehr stark gelblichweiß punktirt. Am 2jährigen Holze ist die Punktirung auffällig stark und mehr weißlich. (Uebrigens beschrieb Biv. die Sommerzweige der Rameau ebenfalls als charakteristisch sehr stark fast silberweiß punktirt, weshalb Dochnahl sie S. 15 als Silberästige Gewürzbirne aufgezählt hat. Nach Oberd. würde man sie Palmarienbirne nennen können, da Bivort den Namen von der Fête des Rameaux ableitet.)

J.

No. 341. **Eſperens Bergamotte.** Diel I, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 b.; Jahn III, 3.



Eſperens Bergamotte. Bivort (Eſperen). ** (?) März u. April, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Der Major Eſperen in Mecheln erzog ſie aus Samen 1830 und hielt dieſen Sämling unter allen ſeinen Sämlingen für den werthvollſten.

Literatur und Synonyme: Bivort beſchrieb ſie als Bergamotte d'Esperen im Alb. I, neben Taf. 47, und mit wenig Abänderung auch wieder in den Annal. de Pom. V, S. 75. Doch iſt ſie in letzteren mehr bergamottförmig, nicht ſo abnehmend nach dem Stiele zu abgebildet, als im Album. Nach dem Cataloge von Ad. Papeleu in Wetteren von 1856/57 und auch in einem ſpäteren Verzeichniſſe deſſelben würde ſie mit Besi d'Esperen, ebenfalls von dem genannten Major erzogen, identiſch ſein. Doch hat dieſe letztere Bivort im Bd. II, S. 143 des Albums von anderer mehr ovaler, länglicher Geſtalt und als Novemberfrucht dargeſtellt und ebenſo iſt ſie wieder in die Annalen Bd. V, S. 63 aufgenommen, ohne daß in einem dieſer Werke auf die Identität hingewieſen iſt. Auch halten Tougard und Liron d'Airol. die genannten Früchte getrennt; erſterer hat die Berg. d'Esperen S. 31 als im März und April reifend und Besi d'Esperen S. 31 und 47 (einmal birnförmig kreiſelförmig im Oct. und Nov. reifend, das andermal länglich im Nov. und Dez. zeitigend, nach dem Catal.

von de Bavay und nach Biv. Album) aufgezählt. Liron d'Airoles hat die Berg. d'Esperen Descript. I, pag. 13. Planche III, Fig. 6 ziemlich wie Biv. in den Annal. und die Besi d'Esperen in Descript. II. pag. 15, Planche 21, Fig. 3, ganz wie Biv. abgebildet und nach dieſem beſchrieben. Baltet gedenkt nur der Bergamotte d'Esperen S. 39. Dochnahl hat dieſe S. 80. Auch Decaisne Bd. I, Lief. 48 bildete Bergamotte d'Esperen als Poire d'Esperen ab und lobt ſie als eine ſehr gute Frucht. Ich beſitze beide Sorten, die letztgenannte von Papeleu, und Eſperens Wildling von Hrn. Hofrath Dr. Balling aus Jamin und Dürands Baumſchule abſtammend, beide haben zwar eine einigermaßen ähnliche, doch wieder verſchiedene Vegetation. Früchte ſah ich jedoch von beiden noch nicht. Die Abbildung geſchah von Lucas nach einer belgiſchen Frucht und gebe ich die Beſchreibung von Bivort aus den Annalen hinzu.

Geſtalt: unregelmäßig rundlich, beulig, bisweilen etwas kreiſelförmig, mittelgroß, doch iſt ſie auch in den Annalen 3″ breit und 2¾″ hoch gezeichnet.

Kelch: klein, unregelmäßig, braunſchwarz, in enger, etwas beuliger Einſenkung ſitzend.

Stiel: ¾″ lang, ziemlich ſtark, holzig, gekrümmt, braun, ſteht in einer rundlichen ſeichten Höhle.

Schale: rauh, grün mit grauen Punkten, roſtig geſtreift und gefleckt ringsum; mit Eintritt der Reife färbt ſich dieſelbe etwas gelblich. „Von Farbe der Besi de la Motte" bemerkte Lucas dazu.

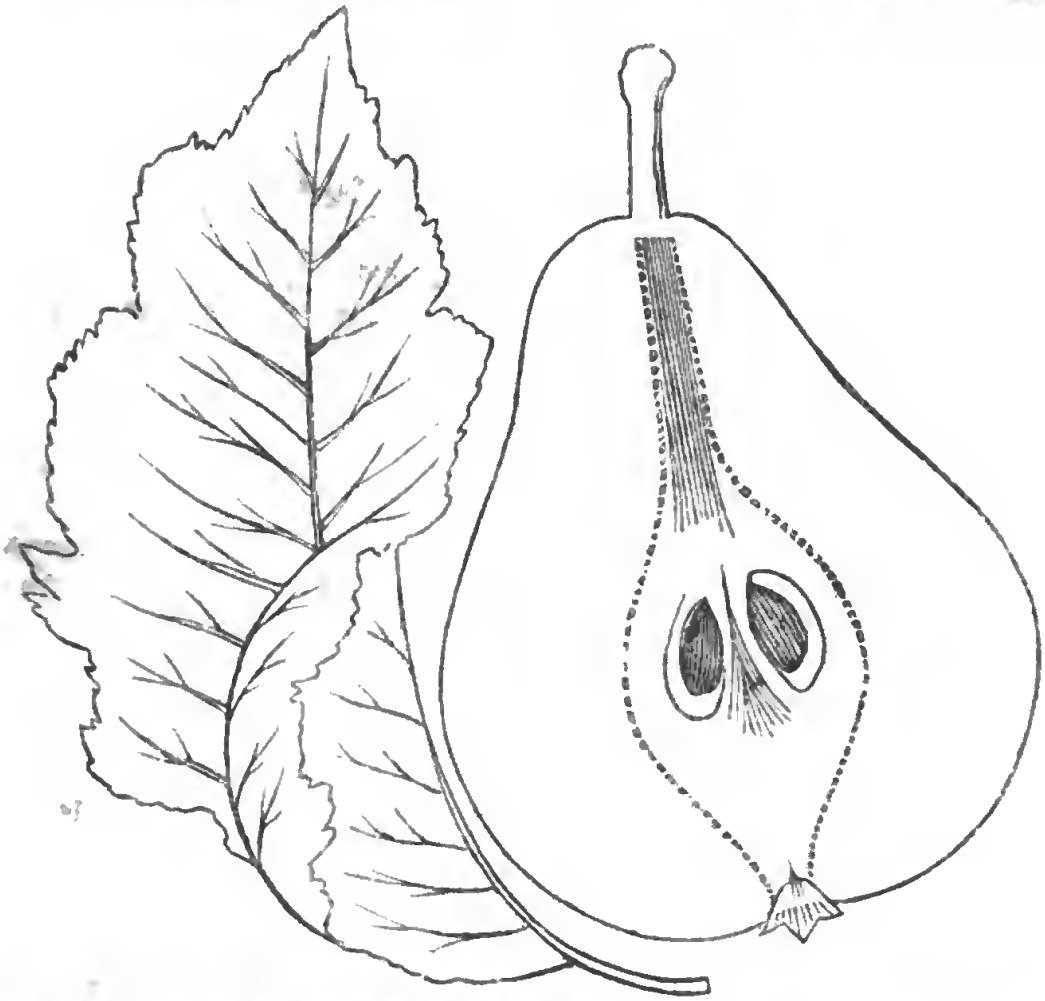
Fleiſch: ſchwachröthlich (blanc-rosé), fein, ſchmelzend, ſaftreich, ſüß und angenehm parfümirt. Nach Baltet beſitzt das Fleiſch die Farbe der friſchen Butter, iſt fein, ſchmelzend, ausgezeichnet durch ſtarkes Gewürz. (Luc. ſchrieb „fein ſäuerlich, wie Beurré gris, ſehr gut.")

Kernhaus: wie oben gezeichnet, an einem andern mehr plattrunden Exemplare, wovon noch Abbildung geſchah, ſind die Fächer breiter und eirund dargeſtellt.

Reife und Nutzung: Die Birne reift bisweilen ſchon im December, doch in der Regel im März und April und wird als eine ſehr gute Frucht empfohlen, ſo auch von Leroy in Angers, der ſie für eine der beſſeren Winterfrüchte erklärt, doch iſt es immer noch fraglich, ob ſie im deutſchen Clima überall dieſe Güte erlangt, was nach einer Aeußerung Oberdiecks über dieſelbe (S. 388 ſeiner Anleitung) nach den damals gelieferten Erſtlingsfrüchten nicht der Fall zu ſein ſchien.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt lebhaft, pyramidal und iſt fruchtbar. Nach Baltet trägt er büſchelweiſe 10—12 Stück zuſammen, bringt auf Quitte größere und bisweilen geröthete Früchte. — Die Blätter beſchreibt Biv. als lanzettförmig oder ovallanzettförmig (ovales lanceolées), zugeſpitzt, ganzrandig oder nur an der Spitze geſägt, hellgrün, was von denen der Sommerzweige hauptſächlich gilt. An meinem Baume ſind ſie oval (am Stiele breiter abgerundet, als auf dem Holzſchnitte oben) mit auslaufender, oft kurzer, am Sommerzweige aber auch oft recht langer Spitze, 1½″ breit, bis 2¾″ lang, glatt, fein geſägt, zum Theil auch nur fein gekerbt, am Rande wellenförmig, und etwas ſichelförmig beſonders nach der Spitze hin gekrümmt. — Sommerzweige nach Biv. röthlichbraun, gegenüber graulich, hellröthlich punktirt. J.

No. 342. **Die Kaiſerb. m. d. Eichenbl.** Diel II (III), 3. 3.; L. VI (XI), 2 b.; J. IV, 3.



Die Kaiſerbirne mit dem Eichenblatt. Diel (Duh.). *†, meiſt K. Apr. u. Mai.

Heimath und Vorkommen: Schon Duhamel kannte ſie als Imperiale à feuille de Chêne, ebenſo Mayer, welcher meinte, daß Merlets Neapolitanerin, Poire de Naples, dieſelbe Frucht ſei. Diel zieht dies aber in Zweifel, denn auch letztere habe gekräuſeltes Laub. — In deutſchen Gärten iſt ſie, wie es ſcheint, wenig einheimiſch geworden, ſondern wird nur hie und da der Merkwürdigkeit wegen von Sortenliebhabern gepflanzt.

Literatur und Synonyme: Diel beſchrieb ſie im V. Hefte, S. 76, darnach Dittr. I, S. 773. Auch Metzger S. 276, Chriſt Hdwb. S. 187, Luc. S. 216 haben ſie. — Duhamel III, S. 82, tab. LIV, und Mayer in Pom. franc. III, S. 272, tab. LXXVI, gaben von ihr und ihrem Laube Abbildung. — Lougard S. 75.

Geſtalt: bei vielen Früchten zwar kegelförmig, doch neigt ſie ſich auch öfters zum Birnförmigen, wie unſere Abbildung zeigt. Um den Kelch iſt ſie oft breiter und ſo abgeflacht, daß ſie gut aufſteht, nach dem

Stiele zu endigt sie bald länger (wie oben), bald ganz kurz kegelförmig und stark abgestumpft; oft etwas beulig und ungleich in der Rundung. In gewöhnlicher Größe ist sie 2½" breit und bis 3¼" lang, am Spaliere wird sie merklich größer.

Kelch: klein, hartblättrig, offen, flachstehend, ohne Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nicht ganz 1" lang, obenauf in einer kleinen Vertiefung, oft neben einem starken Höcker.

Schale: etwas stark, glatt, hellgrün, später gelblich oder hellgelb, ohne Röthe, mit zahlreichen bräunlichen Punkten, um Kelch und Stiel auch etwas Rost.

Fleisch: nach Diel fest, feinkörnig, saftig, am Spaliere halbschmelzend, rauschend, doch auflöslich, im Freien erzogen abknackend, von gewürzhaftem, sehr süßen, ganz eigenen, dem der Virgouleuse etwas ähnlichen Geschmack, war an den sehr großen Früchten, wie ich sie von Herrn Dr. Löper erhielt, nur in der Ueberreife halbschmelzend, an einer kleineren Frucht aus Angers ziemlich grobkörnig, trocken, abknackend, fadesüß, wie schleimig, und im Fleische der ersteren zeigten sich auch ziemlich Steine.

Kernhaus: vollachsig, mit ziemlich viel starken Körnchen umgeben, klein und unregelmäßig, hat oft nur 4, bisweilen selbst nur 3 Kammern, die oft nach der Achse zu offen sind. Kerne kaffeebraun und langgespitzt, mit einem starken Höcker, öfters taub.

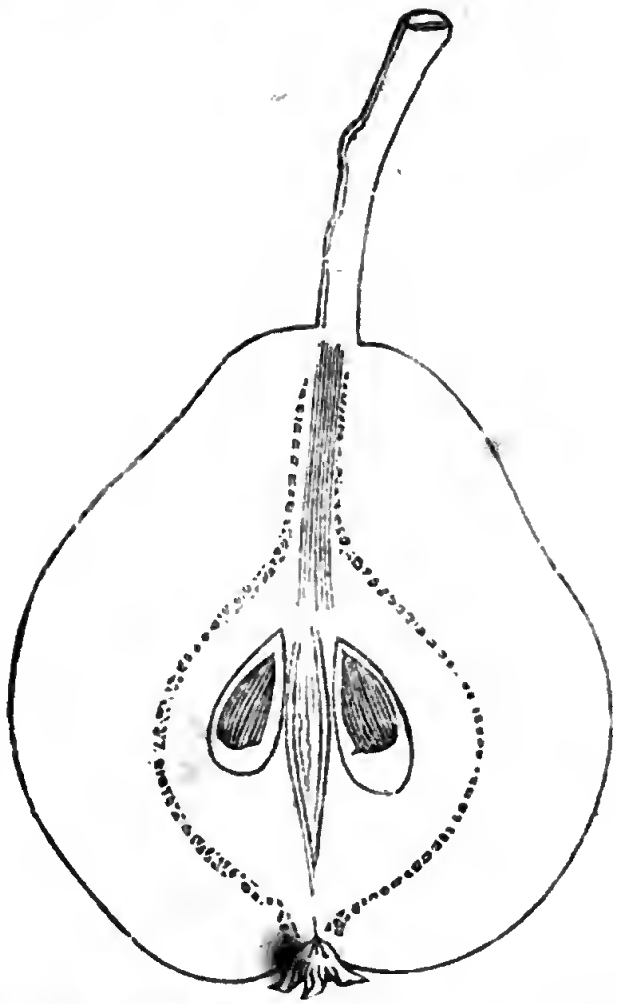
Reife und Nutzung: zeitigt im April und Mai und hält sich auch noch länger, welkt aber, zu früh abgenommen, gern, darf deßhalb vor Ende Oct. bis Anf. Novbr. nicht abgenommen werden. Ist zum Rohgenuß kaum brauchbar, doch wegen ihrer langen Dauer schätzenswerth. Diel gab ihr I. Rang; Tougard lobt sie nur als Kochbirne.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst sehr stark, belaubt sich schön, geht fast pyramidal in die Luft, setzt viele kurzen Fruchtspieße an, wird aber erst in den mittleren Jahren recht tragbar. Die Blätter sind elliptisch, meist groß, 1¾" breit, mit der etwas langgezogenen Spitze 3¼" lang (nach Diel vom Sommerzweige 2¼ bis 2⅜" breit, 3½, oft 4" lang, die unteren Blätter noch größer), sie sind in der Mitte flach, jedoch gerne etwas gewunden, glatt, hell grasgrün, glänzend, am Rande stark wellenförmig gekräuselt und dabei mit stumpfspitzigen und bogenförmigen Zähnen besetzt, die als solche meist nur an der Spitze deutlicher werden. Selten zeigt das Blatt hie und da wirklich Einschnitte oder Ausbuchtungen, wie die Eichenblätter, an die es nur durch seine starke, nach Duhamel mehr dem krausen Kohlblatt ähnliche Kräuselung erinnert, die indessen bei mehreren Blättern auch wieder fehlt. — Blüthenknospen z. B. kurzkegelförmig, fast stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige trüb olivengrün, nach oben bisweilen röthlich, mit vielen starken, weißgrauen Punkten.

NB. Die obige Zeichnung ist nach Duhamel und wurde der bereits im vorigen Jahre fertige Holzschnitt benutzt. Ich hatte die Sorte früher von Metzger, doch gaben die Zweige keine Frucht und gingen bereits wieder ein. Erst 1860 erhielt ich sie wieder von mehreren Seiten. Sie macht sich durch ihre eigenthümlichen Blätter besonders interessant.

J.

No. 343. Bergamotte von Bugi. Diel II, 2. 3.; Luc. VI (V), 1 (2) b.; Jahn III, 3.



Die Bergamotte von Bugi. Diel *† (meiſt nur K.) April—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt ſie von Filaſſier in Paris. Er hatte Noth, die richtige Sorte zu erhalten, denn ſchon früher, wie jetzt noch, wurden andere Winterbirnen damit verwechſelt und nur Quintinye und Merlet waren darüber mehr im Klaren, aber unter ſich nicht ganz einig. Sie ſoll aus der Provinz Bugi an der Savoyer Grenze abſtammen.

Literatur und Synonyme: Diel beſchrieb ſie im Heft V, S. 3 als Bergamotte von Bugi, la Berg. de Bugi. Vergl. auch Chriſts Hdwb. S. 161; Dittr. I, S. 774; Oberd. S. 275; Luc. S. 215. Die ältere Literatur iſt wenig erſprießlich. Duhamel hatte ſie nicht, ſondern nur die Winterbergamotte, Berg. de Paques, die aber vielfach damit verwechſelt wird, wie denn auch jetzt noch Cat. Lond. die Berg. de Bugi blos als Synonym der genannten angibt und ich ſelbſt als Bergamotte de Paques aus Frankreich und Belgien auch nur die Bugi erhielt. Doch hat ſie Decaisne unter dem Namen Poire Bugi richtig und bildete ſie Lief. 19 ziemlich von gleicher Form und Größe wie oben ab. Als Synonyme hat er Ministre, Nicole,

Violette, Grosse ronde d'hiver, Pera Spina. Er betrachtet ſie als eine „Sous-Varietät" der Soulers, mit welcher ſie Vieles gemein habe. In Pom. franc. III, S. 221, tab. 37, iſt ſie, wenn auch vom Spaliere, von ſolcher Größe und Schönheit abgebildet, wie ſie ſelten vorkommen wird. Als Synon. gibt Mayer an: Nicolausbirne, Poire de Nicole. Prieſterbirne, du Ministre, Violette große runde Winterdornbirne, Pero-Spina in Italien.

Geſtalt: eirund oder kreiſelförmig, nach dem Stiele zu auf einer Seite kaum merklich eingebogen und ſtark abgeſtumpft ſpitz, 2¼" breit und 2½—2¾" hoch. Am Spaliere ſoll die Frucht bis 3" breit werden können.

Kelch: kurz- und ſteifblättrig, halboffen, flach- oder ſeicht-, zuweilen auch tiefer eingeſenkt.

Stiel: 1¼" lang, meiſt ſtark, oft knoſpig und etwas warzig, holzig, dunkelbraun, oben auf oder ſchwach vertieft ſtehend, meiſt neben einem Höcker.

Schale: hellgrün, ſpäter blaßgelb mit feinen bräunlichen Punkten und etwas Roſtanflügen beſonders um den Kelch.

Fleiſch: mattweiß, etwas körnig, ziemlich ſaftreich, halbſchmelzend oder rauſchend, am Spaliere wohl auch ganz ſchmelzend, von angenehmem etwas ſchwach ſäuerlichen gewürzreichen Zuckergeſchmack.

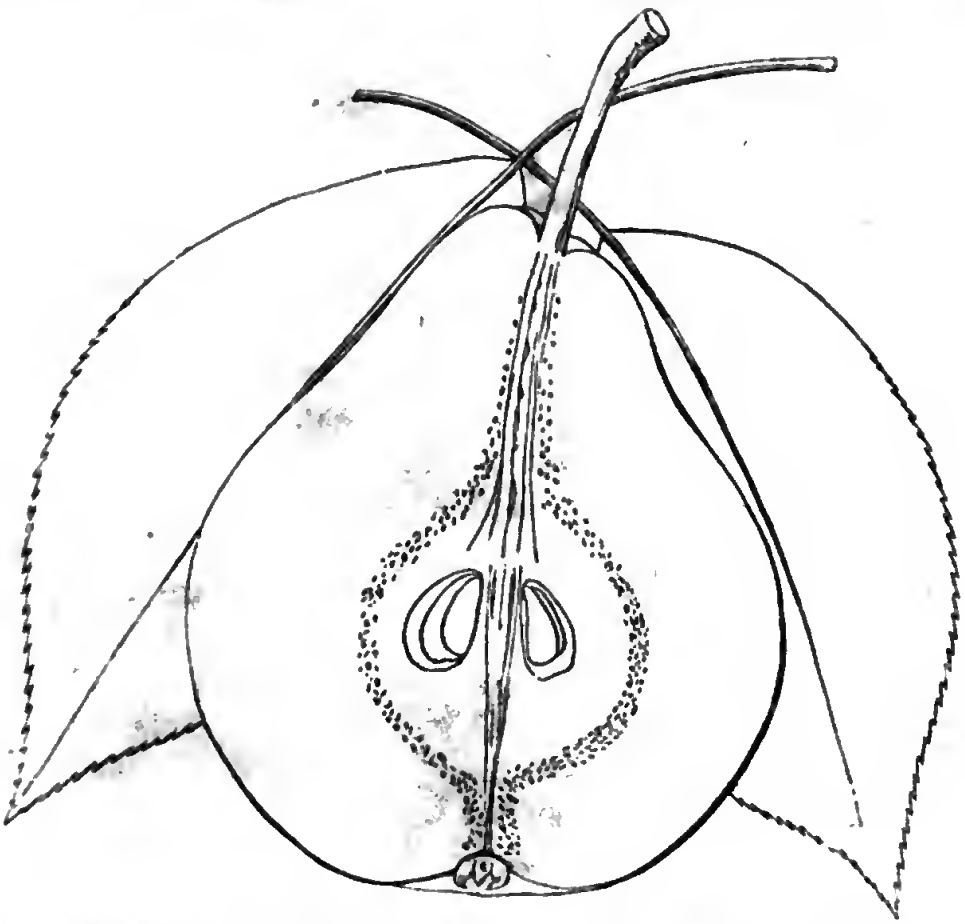
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu ſtarken Körnchen umgeben, ſtark hohlachſig mit großen Kammern und meiſt vollkommenen ſchwarzbraunen langſpitzen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reiſe und Nutzung: Die Frucht reift Ende April oder Anf. Mai, muß aber lange hängen, ſonſt welkt ſie, nimmt im dumpfen Keller auch Modergeruch an. Im Freien wird die Birne in Meiningen nirgends gut, ſie bleibt rübenartig und die Schale iſt meiſt voller ſchwarzer Flecken, die tief ins Fleiſch eindringen. Auch Oberdieck und Liegel konnten ſie nur ſelten ſchmelzend erziehen. Ich hatte ſie jedoch 1861 von einem Topfbaum vollkommen ausgebildet und fleckenlos, ſie war Ende Februar bereits halbſchmelzend und dürfte ſpäter auch noch ganz ſchmelzend geworden ſein. Den Geſchmack fand ich wie oben geſchildert. Die Sorte verlangt alſo Schutz und am beſten wohl die Erziehung auf Quitte. Unter ſolchen Bedingungen mag man ſie pflanzen.

Eigenſchaften des Baumes: dieſer wächſt ſtark und iſt nach Diel fruchtbar, hier trägt er aber ſehr wenig. — Blätter eiförmig, oft ziemlich länglich, mit auslaufender Spitze, 1—1½" breit, 1¾—2½" lang, öfters am Rande etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze gezähnt, ziemlich dunkelgrün, doch nicht ſehr glänzend, Blattfläche faſt chagrinartig und durch Biegungen und Falten uneben. — Blüthenknoſpen groß, kegelförmig, ſanftgeſpitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige gelblich grünbraun, mit ſehr feinen gelblichen Punkten.

J.

No. 344. **Hildegard.** Diel III, 2. 3.; Luc. XI, 1 b.; Jahn V, 3.



Hildegard. Oberdieck (van Mons). ††. K. Winter bis Oſtern.

Heimath und Vorkommen: Fand ſich unter den von van Mons namenlos an Oberdieck gelangten Sorten und iſt eine der ſchätzbarſten Kochbirnen für den Winter. Da Oberdieck eine gleiche Vegetation unter allen ſeinen belgiſchen Birnen nicht findet, glaubt er, daß die Frucht wohl den letzten Kernſaaten des Herrn van Mons angehören möge (von denen er beſonders Reiſer ſenden wollte) und noch ganz unbekannt ſei.

Literatur: Oberdiecks Anleitung S. 352.

Geſtalt: zwiſchen Kegel- und Kreiſelform, meiſt dickbauchig kreiſelförmig, um den Kelch plattrund und ſtark abgeſtumpft. Nach dem Stiele zu macht die Frucht meiſt eine ſanfte Einbiegung und endigt mit kurzer, dicker abgeſtumpfter oder auch etwas kreiſelförmiger Spitze. Sie iſt 2½" breit und 3" hoch, oft eben ſo hoch als breit.

Kelch: hartſchalig, klein, offen, aufrecht, in weiter ziemlich tiefer Senkung, mit etwas flachen Beulen an deren Rande, ſo daß die Frucht auf einer Seite meiſt etwas ſtärker und höher als auf der anderen wird.

Stiel: ſtark, holzig, oft gekrümmt, bis 2¼" lang, in flacher Grube, oder auch oben auf wie eingeſteckt.

Schale: hellgrün, auf dem Lager, wenn ſpät gebrochen, zuletzt hellgelb, bisweilen mit etwas matter bräunlicher Röthe, mit zahlreichen ſtarken und feinen Roſtpunkten, und hie und da etwas Roſt.

Fleiſch: ziemlich weiß, fein, ganz ſteinfrei, abknackend, von reinem ſehr angenehmem Zuckergeſchmack mit ſchwacher Säure.

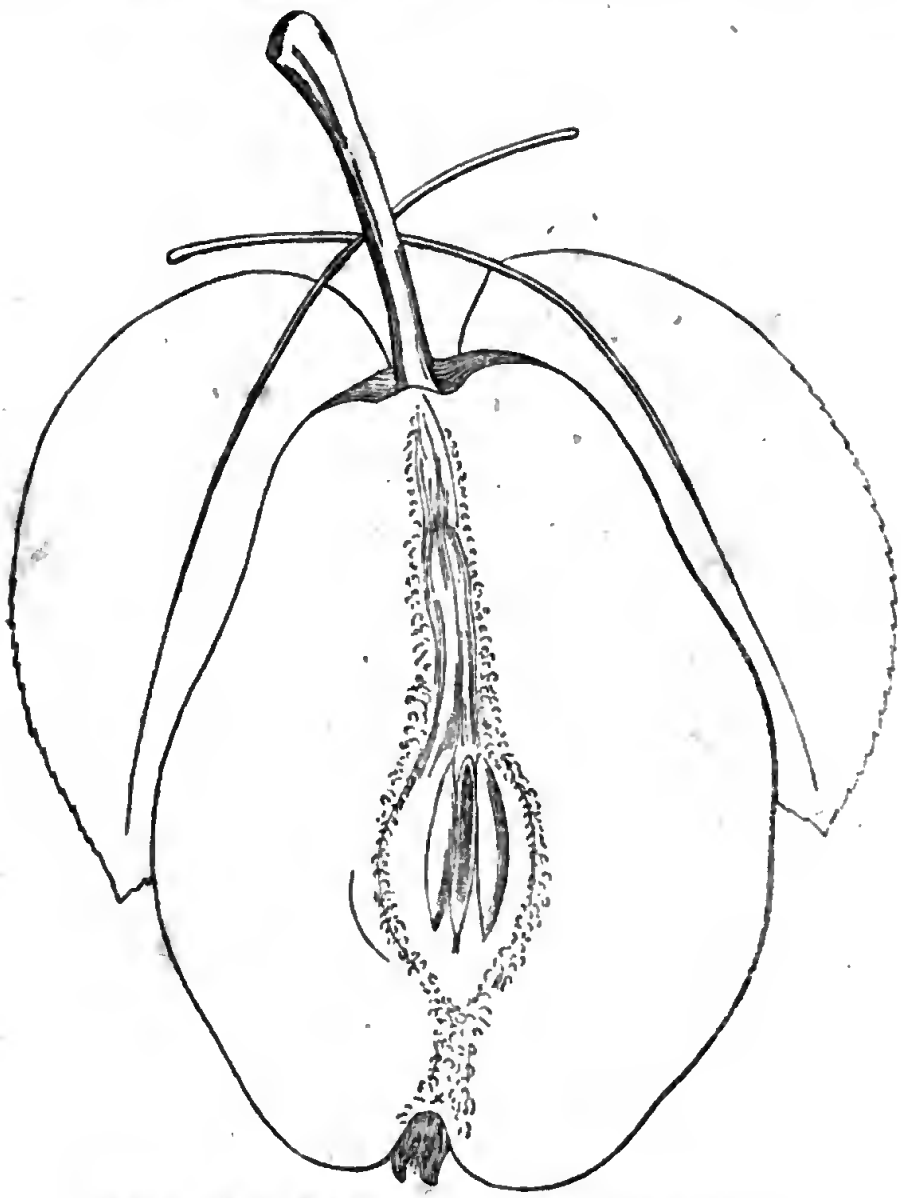
Kernhaus: ſtark hohlachſig, Kerne meiſt unvollkommen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift in den Wintermonaten und hält ſich bis Oſtern, ſie kann in beſſeren Jahren ſchon um Michaelis gebrochen werden, in kühlen Sommern etwa den 10. bis 15. October. Ihre meiſt ziemliche Größe und ihr angenehm ſäuerlich ſüßes Fleiſch machen ſie zum Kochen und Schnitzen ſehr geeignet.

Eigenſchaften des Baumes: Dieſer iſt geſund, wächſt kräftig und trägt reichlich, ſcheint jedoch, nach dem Verhalten des Probezweigs in M., gegen kalte Winter empfindlich zu ſein, litt in ſolchen immer mehr als andere Sorten auf dem Baume, was dagegen nach Oberdieck in Nienburg nicht der Fall war, wo der große Probezweig ſeit 1840 geſund wächſt und mehrere harte Winter unbeſchädigt überſtand. Die Blätter des mit Oberd. Reiſern gefertigten Zweigs, der mir leider im vorigen Jahre gänzlich abſtarb, habe ich mir angemerkt als breitelliptiſch mit etwas vorſtehender (d. h. halbaufgeſetzter) Spitze, bisweilen im vorderen Theile am breiteſten, oft ziemlich groß, 1¼ bis faſt 2" breit, mit der ½" langen Spitze bis 3½" lang, am Blattſaume mehrentheils wollig, meiſt fein- und verloren und nur an der Spitze geſägt, am Rande vielfach wellenförmig, meiſt etwas ſichelförmig, ſehr dunkelgrün und glänzend; die Blüthenknoſpen als kurzkegelförmig, faſt ſtechendſpitz, gelblich braun; die Sommerzweige als an der Spitze verdickt, grünlichbraun mit feineren und gröberen ochergelben Punkten. — Herr Superint. Oberdieck hatte die Güte, mir auf meinen Wunſch nochmals einige Blätter des Tragholzes zu ſenden, die die oben angezeigte Beſchaffenheit ebenſo beſitzen, nur nicht ganz ſo groß, und nicht ſo breit ſind und 1½" in der Breite nicht überſchreiten, ſo daß ſie alſo wohl nur als elliptiſch, ins Lanzettförmige übergehend, zu bezeichnen ſind. Ich habe ſie oben neben die Frucht gezeichnet.

J.

No. 345. **Rother Hasenkopf.** Diel III, 3. 3.; Luc. XI. 1 a.; Jahn III, 2.



Rother Hasenkopf. Diel. ††. Winter bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Sie kam von Inspector Hüffel in Gladenbach im Herzogthum Nassau an Diel, welcher bemerkt, daß eine Birne d. N. bald als Winter- bald als Herbstbirne in älteren Obstverzeichnissen sich finde. — Ich bekam die Frucht aus dem Herrnhäuser Sortimente in Berlin und auch später von Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhausen Zweige, so daß ich die Beschreibung liefern kann.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 204: Rother Winter-Hasenkopf. Er macht darauf aufmerksam, daß Mayers (bis Febr. dauerndes) Eselsmaul, Bequêne in Pom. fr. tab. CII, „nur nicht um den Stiel" Aehnlichkeit habe. Decaisne

hat Bd. III, Lief. 31, als Bequêsne jedoch eine andere, im October reifende Birne beſchrieben. — Wie mir Herr Borchers ſagte, hält Oberdieck die Grüne Conſeſſelsbirne, T. O.-G. VIII, S. 19, tab. 2 für identiſch mit der vorliegenden. Dieſe iſt allerdings ganz ähnlich beſchrieben und abgebildet, und ſagt Sickler, daß ſie, die Manger für eine Varietät vom Gänſekopf halte, um Gotha als lange dauernde Kochbirne ſehr geſchätzt werde und ſolche Birnen mit Mehlklöſen für den dortigen Landmann ein Feſteſſen ſeien. — Dochnahl hat ſie S. 147 nach Diel.

Geſtalt und Größe: Nach Diel iſt die Frucht anſehnlich groß, vom Hochſtamm $2\frac{1}{2}$—$2\frac{3}{4}$" breit und $3\frac{1}{2}$" lang, in ihrer Form etwas unregelmäßig, lang, oft etwas eiförmig, bisweilen auch mehr kegelförmig, Bauch bald in der Mitte, bald mehr nach dem Kelche hin, um dieſen bald ſtumpfſpitz, bald wieder ſo abgerundet, daß ſie aufſtehen kann, nach dem Stiele zu eine abgeſtumpfte kegelförmige Spitze bildend. Durch ſtarke und breite Erhebung des Bauchs vieler Früchte werden dieſe gleichſam krumm gebogen und erlangen dadurch bei ihrer charakteriſtiſchen Bildung um den Stiel mit einem Haſenkopfe Aehnlichkeit.

Kelch: ſchwarzbraun, hart- aber ſpitzblättrig, in einer kleinen tieferen oder flacheren Senkung, die oft mit einzeln fortlaufenden Beulen beſetzt iſt.

Stiel: ſtark, meiſt lang, holzig, ſteht obenauf wie eingedrückt, jedoch meiſt mit ſtarken Beulen umgeben, wovon ſich oft eine ſchnabelartig erhebt und worin man Aehnlichkeit mit einem Haſenkopfe gefunden hat.

Schale: ſtark, fein rauh, hellgrün, ſpäter mehr gelblich und zuletzt ganz gelb, an der Sonnenſeite mit düſterem erdartigen Roth verwaſchen, auch mit vielen ſehr ſtarken braunen Punkten und ſtellenweiſe mit bald feinem und zerſprengten, bald mit zuſammenhängendem rauhen Roſt.

Fleiſch: ſchwach grünlich weiß, etwas körnig, nicht ſaftreich, abknackend, hülſig, rübenartig feſt, von ſüßweinſäuerlichem Geſchmack.

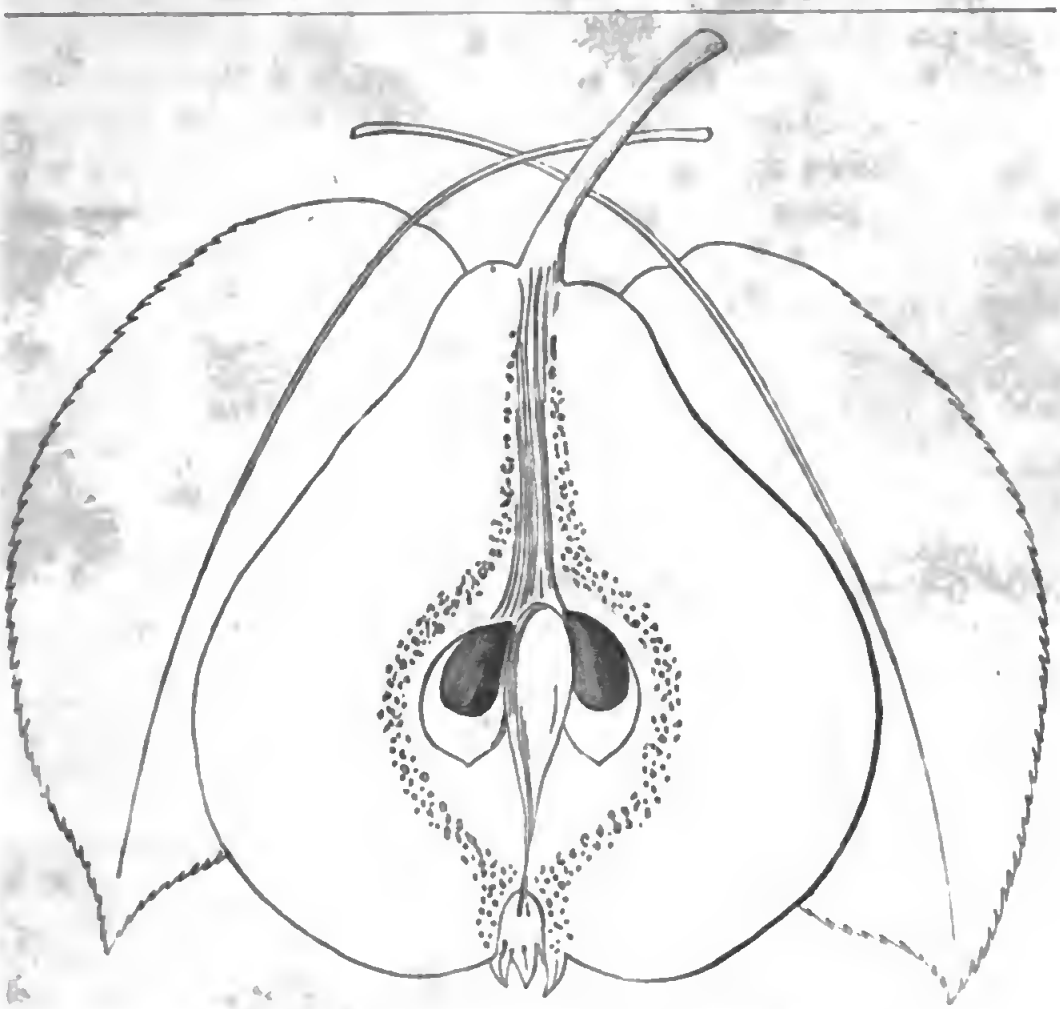
Kernhaus: mit ziemlich vielen ſtärkeren Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern nach Diel enge, ſchön muſchelförmig, mit platten vollkommenen hellzimmtfarbenen Kernen, die an der von mir oben gezeichneten Frucht ganz fehlten, wie überhaupt die Kammern eigenthümlich klein und ſchmal waren.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Januar und hält ſich bis März, wo ſie nach Diel zu ſehr welkt, wie auch die von Herrn Borchers etwas früh abgenommenen Früchte bei mir im Jan. bereits ziemlich gewelkt waren. Iſt ſicher eine recht gute Kochfrucht, wozu ſie auch Diel allein empfiehlt.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wird nach Diel groß, macht eine breite Krone mit ſperrhaften Leitzweigen, ſetzt viele kurze Fruchtſpieße an und belaubt ſich etwas düſter, trägt ſehr reichlich. — Die Blätter von Hrn. Borchers Zweigen ſind oval, auch öfters elliptiſch, wie ſie Diel ſchildert, mit kurzer ſehr ſcharfer, halbaufgeſetzter Spitze, $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ breit, bis $2\frac{1}{2}$" lang, glatt, undeutlich und fein, nur nach der Spitze hin geſägt, oft ganzrandig, dunkelgrün (nach Diel ganzrandig, trüb grasgrün.) Blüthenknoſpen etwas eirund, ſanftgeſpitzt, dunkelbraun, mit Gelbbraun geſäumt, an der Spitze oft etwas braunwollig, am Grunde grauweißlich. — Sommerzweige grünlich braun mit wenigen feinen weißlichen Punkten.

J.

No. 346. Carl X. Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn III, 3.



Carl X. (aus Herrnhausen.) *†. März April, K.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht dieses Namens, resp. von Charles X, wonach sie französischer Abstammung wäre, findet sich angepflanzt in der Königl. Obstplantage zu Herrnhausen bei Hannover. Herr Hofgartenmeister Borchers hatte sie bei den Ausstellungen in Berlin und 1861 in Erfurt und war so gütig, sie mir zu überlassen, auch mir später Holz und Laub zu senden. Woher sie nach Herrnhausen gekommen ist, hat mir Hr. B. nicht mitgetheilt. Der Namen ist anlockend, doch ist die Frucht hauptsächlich nur zum Kochen geeignet und hat ungefähr mit dem Kleinen Katzenkopf (Bd. II, S. 523) gleichen Werth. Carl X. konnte sich darin mit Louis Philippe trösten, unter welchem Namen auch nur eine große im September und October reifende Kochbirne, bekannter noch unter dem Namen Grand Salomon, geht. Es ist wohl Pflicht der Herausgeber, auch Früchte dieser Gattung bekannter

zu machen und habe ich z. B. vom Hrn. Superint. Oberdieck im Winter 1862—63 auch noch eine Winter-Königsbirne und eine Hildesheimer W.-Kochbirne geſehen, welche in dieſelbe Categorie gehören und beide wohl aus dem Kerne des Großen oder Kleinen Katzenkopfs entſtanden ſind, von welchen die letztgenannte dem Kl. K. am nächſten ſteht und wenn die Vegetation trifft, wohl auch dieſelbe Frucht iſt. — Unter dem Namen Carl VI. hat Diel jun. im ſyſt. Verz. unter Nr. 367 eine von van Mons erzogene, im Oct. ſchmelzende Butterbirne beſchrieben.

Literatur und Synonyme: Die mir zu Gebote ſtehenden Schriften und Verzeichniſſe enthalten keine Birne des Namens Charles X. Dagegen iſt bemerklich zu machen, daß Napoleons Butterbirne, wie in Bd. II, S. 139 unter dieſer angegeben iſt, hier und da Charles X. genannt wird. Im Berliner Ver. habe ich angeführt, daß auch Belle Noisette, Cassante des bois, Catillac rosat, Fontarabie, Gros Lucas und Franchipanne (nicht zu verwechſeln mit Diels Sorte dieſes Namens, Bd. II, S. 315 des Illuſtr. Handb.) aus Leroys Sortiment in Berlin, und Delvigne des Hrn. Borchers mehr oder weniger, beſonders in manchen Früchten, zum Großen oder Kleinen Katzenkopf hinneigen. Die Vegetation würde manchen Aufſchluß geben.

Geſtalt und Größe gibt obige Zeichnung. Man wird die Form hiernach kreiſelförmig, nach dem Stiele zu (etwas birnförmig) kegelförmig nennen können.

Kelch: klein und graublättrig, geſchloſſen, wie zuſammengedrückt durch Beulen, die ihn umgeben und die Einſenkung beengen. Doch geht die Kelchhöhle tief herab.

Stiel: ſtark und holzig, ziemlich lang, ſteht auf der abgeſtumpften Kegelſpitze mit Fleiſchringeln umgeben.

Schale: glatt, doch durch körnige Unterlagerung wie die des Großen Katzenkopfs etwas uneben, von Farbe lebhaft citronengelb, mit angenehmer ſtarker Röthe an der Sonnenſeite, mit feinen bräunlichen Punkten und etwas wenigem Roſt.

Fleiſch: auffällig und ſtark gelb, wie es das des Großen Katzenkopfs nicht iſt, fein, ſaftreich, abknackend, von ſchwachgewürztem etwas ſäuerlich ſüßen Geſchmack, noch angenehm zum Rohgenuß, doch jedenfalls gekocht am beſten.

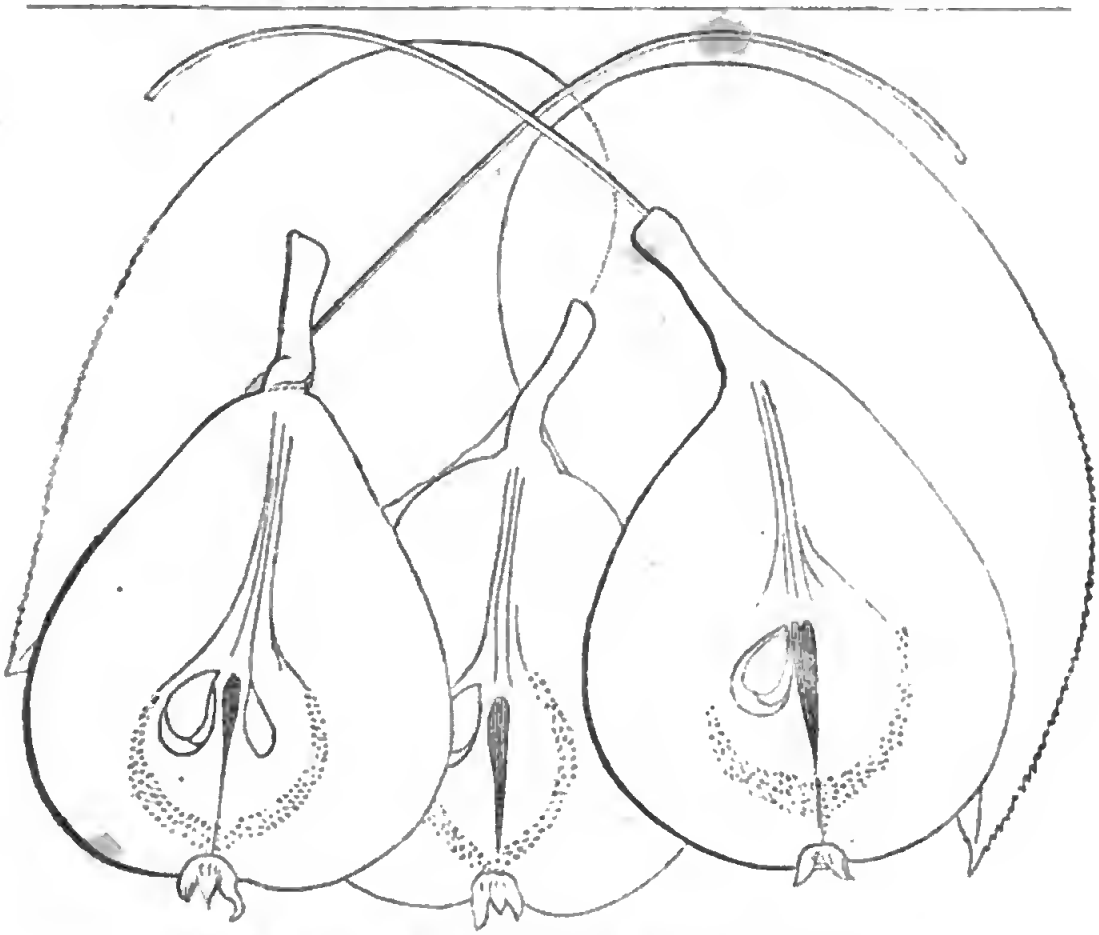
Kernhaus: mit nur kleinen und wenigen Körnchen umgeben, hohlachſig mit mehligmarkiger Auskleidung, Kammern groß, mit großen vollkommenen, am Kopfe etwas breiten, mit einem ſehr geringen Höckeranſatze verſehenen Kernen, die immer noch ein weißliches Spitzchen hatten.

Reife und Nutzung: Die Frucht hält ſich ganz gut bis in den April, ſcheint aber ein langes Hängen am Baume zu verlangen, indem die Früchte des Jahres 1861 nach und nach etwas welkten. Iſt beſonders nur als eine ſpäte Winterkochbirne zu empfehlen.

Eigenſchaften des Baumes: nach Hrn. Borchers wächſt er kräftig und aufrecht mit wenig abſtehenden Zweigen, über ſeine Tragbarkeit ſagt er nichts. — Blätter einiger jungen aus Herrnhäuſer Zweigen angezogener Bäume länglich eiförmig, glatt, etwas grob-, ſcharf- oder ſtumpfgeſägt, ſehr dunkelgrün und glänzend. — **Blüthenknoſpen groß, kegelförmig, ſanftgeſpitzt, dunkelbraun, hellbraun gerändelt, glatt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der S.S. röthlich lederfarben, fein weißgrau punktirt.**

J.

No. 347. **Gelbe Frühbirne.** Diel II, 3 (2) a.; Luc. I, 2 b.; Jahn II, 1.



Gelbe Frühbirne. Diel. *††. Ende Juli. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Man muß sich wundern, daß diese in Deutschland verbreitete, sehr gute, frühe Birne, die ich in meiner nördlicheren Gegend lieber esse, als die zwar schmelzendere, aber zu gewürzlose Grüne Magdalene, von den Pomologen nicht mehr beachtet worden ist, während sie bei reichster, fast unausgesetzter Tragbarkeit und ihrer Brauchbarkeit für Markt und Küche häufigste Anpflanzung verdient, und die Müskirte Frühbirne und Johannisbirne an Güte merklich übertrifft. Diel hat sie ohne Zweifel beschrieben als Kleine gelbe Frühbirne, hat aber wohl nur Früchte aus unpassendem Boden gehabt und ihren Werth nicht gehörig geschätzt. Als Abdonsbirne lobt sie der jüngere Diel in der 2ten Fortsetzung des Catalogs schon weit mehr, gibt auch die Größe auf 2″ Breite und 2¼″ Höhe an, welche Größe sie südlicher in passendem Boden erlangen kann. — Da ich sie von Diel unter falschem Namen erhalten hatte und den rechten Namen lange nicht erfahren konnte, beschrieb ich sie in meiner Anleitung wegen ihres häufigen Vorkommens im Hannoverschen als Hannoversche Margarethenbirne, welcher Name wieder untergehen muß. Diese zeigte sich später in Frucht und Vegetation mit der von Diel erhaltenen Abdonsbirne, und der von Liegel bezogenen Gelben Frühbirne identisch, welcher letzte Name der passendste ist.*)

*) So zweifle ich auch nicht mehr, daß die von mir bekannt gemachte Hannoversche Jakobsbirne (Ill. Hdb. II, S. 189) bei einem älteren Pomologen (leider kann ich für den Augenblick nicht wieder auffinden bei welchem?) als Rothe Frühbirne vorkomme, welcher Name, da sie mit obiger reift, wieder sehr passend ist.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortſ. S. 108 Abdonsbirne, benannt nach dem Kalendertage 30. Juli. Liegel, Neue Kernobſtſorten Heft II, S. 81 Gelbe Frühbirne, gibt die Größe nur von 16‴ Höhe und Breite an, lobt aber Güte für den Markt und guten Geſchmack. Vergl. ferner Diel III, S. 203, Kleine gelbe Frühbirne. Zweifel an der Identität könnte erregen der $1^1/_2$″ lange Stiel, der ſternförmig aufliegende Kelch und das als charakteriſtiſch rund beſchriebene Blatt. Doch hatte Liegel nach brieflicher Mittheilung ſeine Gelbe Frühbirne ebenfalls von Diel, deſſen Kleine gelbe Frühbirne mit Liegels Angaben recht gut ſtimmt. In Uebereinſtimmung mit Diel halte ich Duhamels Sapin für dieſelbe Frucht, die Chriſt im Handwörterb. S. 216 als Tannenbirne beſchrieb. Auch Krafts Tannenbirne, Taf. 78 Fig. 2, kann trotz der etwas abweichenden Geſtalt und merklichen Röthe, die Obige ſein. Chriſts Kleine Margarethenbirne, Kleine gelbe Frühbirne, Kirſchenbirne (Vollſt. Pom. S. 510) iſt wohl eine andere. Auch Decaisnes Hativeau I, Taf. 13, für die er Merlet und Duhamel citirt, iſt zwar von ähnlicher eiförmiger Geſtalt, wie die rechts gezeichnete Frucht oben, wird aber nach dem ſtark vorgeſchobenen, mit Beulen umgebenen Kelche ſchwerlich die Unſerige ſein. Ob und unter welchem Namen ſie etwa in England bekannt iſt, ſteht dahin. — Gute Abbildung gibt das Jen. Obſtkab. N. Aufl., Sect. II, Lief. 10.

Geſtalt: iſt etwas veränderlich, bald koniſch, mit mehr oder weniger abgeſtumpfter, oft auch faſt in den Stiel auslaufender Spitze, bald mehr eiförmig, $1^1/_2$—$1^3/_4$″ breit und $^1/_4$″ höher, bei ſtärkerer Abſtumpfung oder kreiſelförmiger Geſtalt auch ſo hoch als breit. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich bald ziemlich flach, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht ſie ſelten eine merkliche Einbiegung und endigt mit mehr oder weniger abgeſtumpfter Spitze, die oft mit einigen Ringeln in den Stiel übergeht.

Kelch: offen, iſt, wenn wie gewöhnlich die weicheren Spitzen der Ausſchnitte fehlen, ziemlich hornartig, ſteht in die Höhe und ſitzt in ſeichter Vertiefung oder ſteht der Kelchwölbung gleich.

Stiel: ſtark, an der Baſis oft fleiſchig, $^1/_2$—1″ lang, ſitzt, meiſt von einigen Falten umgeben, wie eingeſteckt, iſt auch mitunter etwas auf die Seite gebogen.

Schale: glatt, fein, am Baume ſchön hellgrün, zuletzt hellgelb. Stark beſonnte haben mitunter einen Anflug von Röthe, die gewöhnlich fehlt. Punkte fein, meiſt fein grünlich umringelt. Roſtanflüge nicht häufig und nur fein.

Fleiſch: gelblich weiß, fein, in paſſendem Boden und wenn die Frucht gelbgrün gebrochen wird, halbſchmelzend, ziemlich ſaftreich, in voller Baumreife zuletzt mehlig, von ſchwach zimmtartigem, ſüßen Zuckergeſchmacke, der ſich auch dann noch findet, wenn die ziemlich gelb abgeſchüttelte Frucht bald verſpeiſet wird.

Kernhaus: geſchloſſen, mit feiner, hohler Achſe; Kammern klein und eng, Kerne eiförmig, bei voller Reife ziemlich ſchwarz, oft noch weiß.

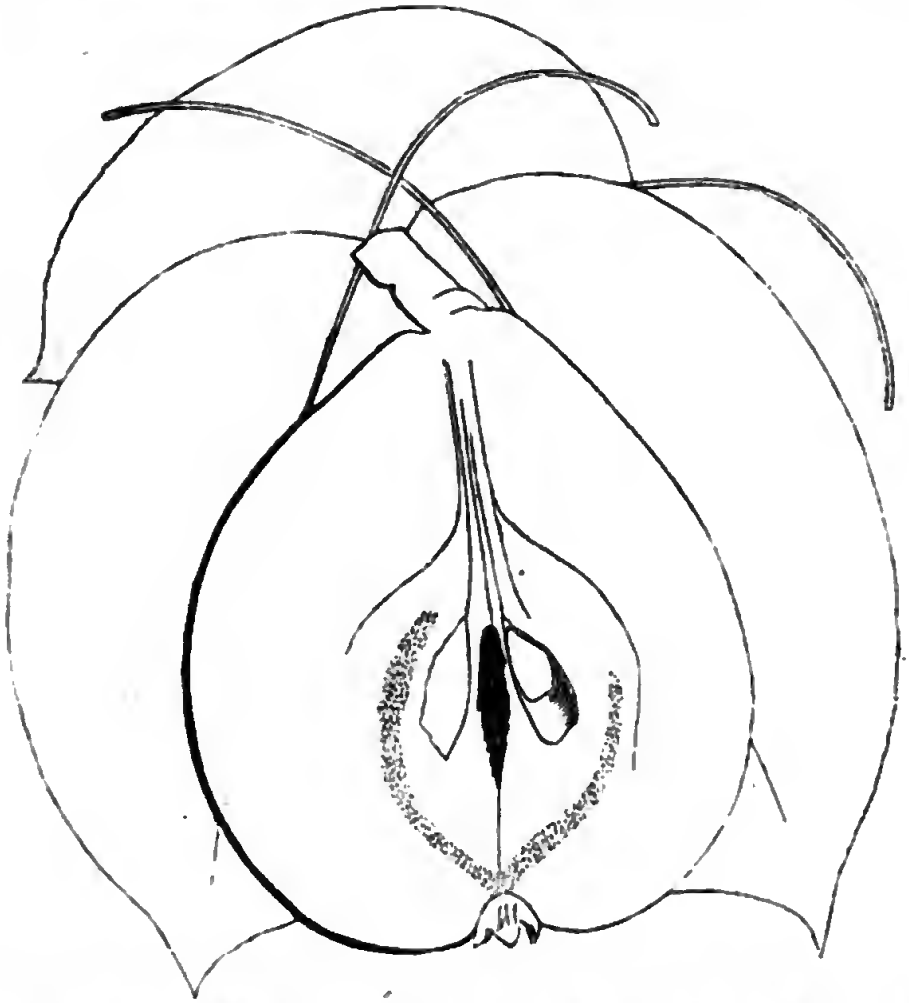
Reife und Nutzung: Zeitigt in hieſiger Gegend Ende Juli oder Anfang Auguſt, ſüdlich oft ſchon im halben Juli. Als früheſte Tafelfrucht zum rohen Genuſſe oft recht angenehm und für Markt und Küche recht brauchbar. Da die Früchte nach und nach zeitigen, hat man den Genuß 14 Tage.

Der Baum wächſt raſch und geſund, gedeiht überall, geht mit etwas zerſtreuten, nicht zu ſehr veräſtelten Zweigen, die ſich ſpäter durch die Früchte etwas hängen, raſch in die Luft und ſetzt an dem zahlreichen kurzen Fruchtholze bald und reichlich Frucht an. Die Sommertriebe ſind lang, glatt, nur wenig gekniet, grünlich ledergelb, nach oben oft röthlich überlaufen, mit zahlreichen, matten, graugelblichen Punkten gezeichnet. Blatt mäßig groß, glänzend, rinnenförmig, meiſtens ziemlich lang- und ſpitzeiförmig, oft auch nach dem Stiele etwas abnehmend, am Rande ſeicht und unregelmäßig gezahnt. Afterblätter kurz, fadenförmig, fehlen meiſt. An den Fruchtaugen ſind die kurzſtieligen Blätter häufig oval mit kurzer Spitze oder breit eiförmig, die langſtieligeren eiförmig, oft ſelbſt recht lang- und ſpitz-eiförmig, liegen flach und ſind faſt nur gerändelt, oder nur nach der Spitze hin deutlich fein gezahnt. Augen kurz, dreieckig, ſchwärzlich geſchuppt, ſtehen unten am Zweige etwas ab, liegen nach oben an und ſitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

Digitized by Google

No. 348. Kreiſelförm. Blankette. Diel II, 1 a.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Kreiſelförmige Blankette. Diel. *††. Anfang Aug., oft Mitte Aug., faſt 14 T.

Heimath und Vorkommen: Scheint ſehr wenig verbreitet, verdient aber ſehr, bekannter zu werden. Diel erhielt ſie unter dem Namen Gros Blanquet aus Paris und nochmals aus Metz. Sie kam von Diel noch mit nach Herrnhauſen, woher auch ich ſie erhielt, und ſtimmt mit Diels Beſchreibung. Doch wurde ſie bei mir ſelbſt auf Hochſtamm etwas größer, war aber bisher in Herrnhauſen nicht ſo fruchtbar, als Diel angibt.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 77 Große kreiſelförmige Blankette, Gros Blanquet. Das Beiwort Große blieb weg, da Diel ſagt, daß es ihr nur im Gegenſatze gegen die Perlförmige Blanket zukömmt, und außerdem der Name Gros Blanquet wohl richtiger einer andern Birne gehört. Schon Diel bemerkt, daß ſeine Frucht weder mit der Gros Blanquet Quintinyes (deſſen I, S. 261) noch mit der des Duhamel (III, S. 14) ſtimme und wußte derſelbe ſie auch nicht unter den 4 Blanquets Etiennes oder in der von Merlet neben ſeiner Petit Blanquet oder Poire de Perle noch aufgezählten Gros Blanquet, auch Musette d'Anjou genannt, aufzufinden. Halb und halb ſcheint Diel, trotz ſeiner Zweifel wegen der von Duhamel mit der der Cuisse Madame verglichenen Vegetation, ſeine Frucht für Duhamels als kreiſelförmig beſchriebene Gros Blanquet rond (deſſen Bd. III, S. 15) gehalten und deshalb als Gr. kreiſelförmige Blankette beſchrieben

zu haben. — Decaisne hat sowohl eine Gros Blanquet mit den Synon. Grosse Blanquette, Musette d'Anjou, Gros Roi Louis (Jard. fr. Bd. I, Taf. 47) unter Citat von Merlet, Quint. und Duham., wie auch (Bd. V, Taf. 15) eine Gros Blanquet rond (ebenfalls mit dem Synon. Gros Roi Louis und indem er Duhamel citirt). Erstere ist mehr länglich und stärker birnförmig, als Diels Frucht, und die Blätter der von Decaisne erhaltenen Zweige haben nichts von Wolle. Seine Gros Blanquet rond gleicht unserer Frucht mehr, auch in der geschilderten Vegetation, allein die wenig und nur als sehr tragbar gelobte Frucht reift Ende Septbr. (während die des Duhamel Ende Juli zeitigt), weshalb hier wiederum Zweifel obwalten, denn auch Etienne hatte eine im Sept. zeitigende, rundliche, gelblichweiße, angeblich aber sehr gute Gros Blanquet. — Unserer Frucht sehr ähnlich ist die Gros Blanquet rond der Pom. francon. S. 238, Taf. 55, dagegen wenig sowohl in Farbe wie Gestalt die Gros Blanquet rond Taf. 76 der Pom. austriac. — Christ im Hdwb. gibt nur aus französ. und anderen Werken. — T. O.-G. hat unsere Frucht nicht. — Dittrich III, S. 116 hat Diels Frucht, fügt Silberbirne und aus Noisettes Hdb. S. 288 Rol Louis als Syn. hinzu. — Schwerlich wird man in engl. und amerik. Werken über sie Auskunft finden.

Gestalt und Größe: sehr ähnlich der Volltragenden Bergamotte, doch früher reif und mit sehr abweichender Vegetation. Diel gibt die Größe einer Frucht vom Hochstamme an auf $1^5/_8$" Breite und gewöhnlich etwas Weniges niedriger oder so hoch als breit. Form wahrhaft kreiselförmig, oft am Kelche noch etwas flacher gerundet, als in obiger Figur, so daß, wenn der Kelch nicht daran hindert, sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt mit kurzer, stumpfer, oder auch halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, sitzt der Frucht gleich oder in einer seichten, flachen, ebenen Einsenkung. Auch über die Frucht ziehen sich keine bemerkbaren Erhabenheiten hin, und ist der Bauch schön gerundet.

Stiel: stark, oft fleischig, $^1/_2$ bis $^3/_4$" lang, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder mit einigen flachen Beulen umgeben und hiedurch seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, ziemlich stark, nicht fettig. Grundfarbe am Baume ein schönes, blasses Gelb, überzeitig fast citronengelb. Die Sonnenseite zeigt eine angenehme, fast etwas rosenartige Röthe, die meistens nur wie gefleckt oder undeutlich streifig aufgetragen ist, und bei Beschatteten fehlt. Punkte zahlreich, im Roth gelblich, in der Grundfarbe meistens grünlich umringelt. Geruch stark, gewürzt.

Fleisch: mattweiß, etwas grobkörnig, saftreich; im Kauen etwas rauschend, sich aber doch ganz auflösend, von süßem, merklich zimmtartigen, sehr angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: klein, mit hohler Achse; die engen Kammern enthalten vollkommene, schwarze, langeiförmige Kerne.

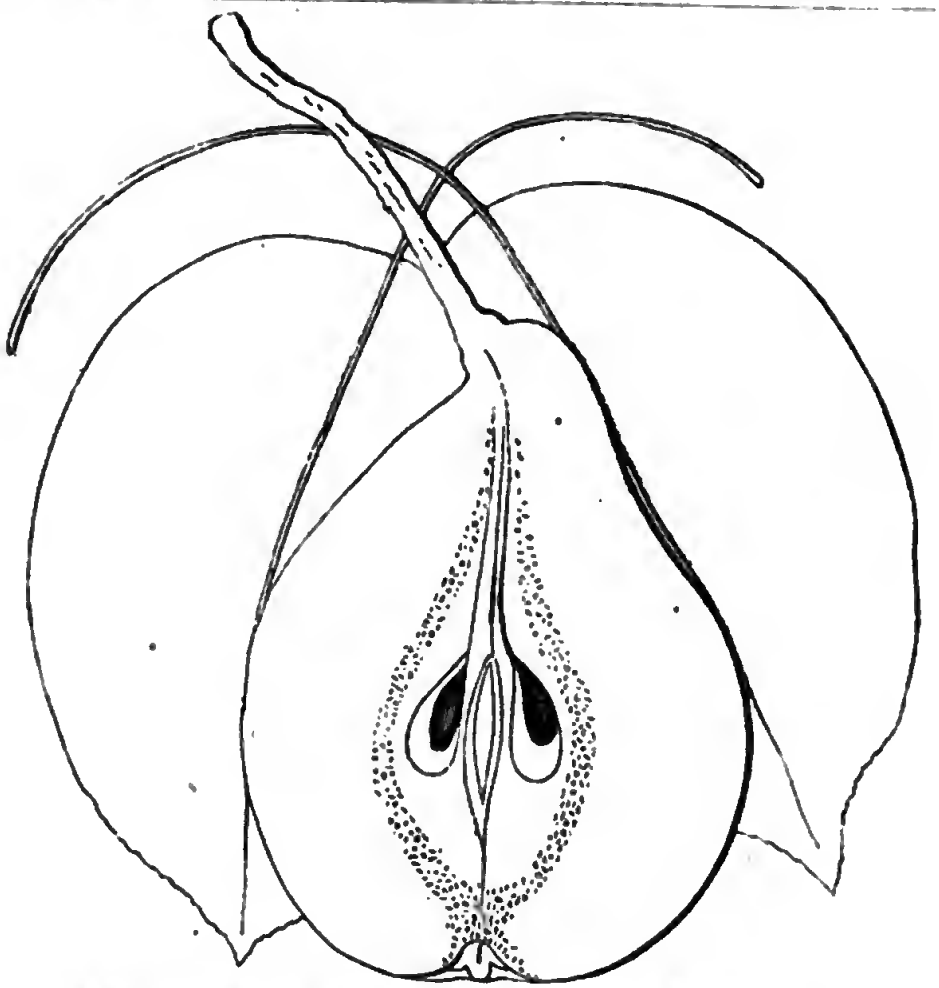
Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im letzten Drittel des Julius und hält sich nicht lange. Bei mir reifte sie selbst in warmen Jahren erst Anfangs August, in kühlen erst nach Mitte August. Ist zum frischen Genusse sehr angenehm und muß für mancherlei Haushaltszwecke sehr brauchbar sein.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit starken Aesten schön in die Luft und gedeiht nach Diel auf Quitte. Die Sommertriebe sind nicht lang, aber stark und dick, nach oben wenig abnehmend, ohne Wolle, nach oben mit ganz dünnem Silberhäutchen überlegt und charakteristisch zahlreich mit starken, gelblichgrauen Punkten besetzt. Blatt nach Diel klein, an kräftigen Trieben jedoch groß, fast flach, eiförmig, oft auch ei-oval, mit schöner, starker Spitze, auf der Oberfläche mit ganz feiner, weißer Wolle belegt, wenn diese abgespühlt ist oder abgewischt wird, dunkelgrün, nur matt glänzend, sehr seicht gezahnt. Afterblätter fehlen. Blatt der kegelförmigen, dicken, braun- und weiß geschuppten Fruchtaugen wenigstens unterseits immer noch etwas fein wollig, eiförmig, einzeln langeiförmig, zum Theil mit Ansatz zum Breitelliptischen, flach, meist kaum gerändelt. Augen stark, dick, kegelförmig, stehen stark ab und sitzen auf stark vorstehenden, abgerundeten, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

Digitized by Google

No. 349. Türk. gelbe Sommerb. Diel I (II) 3 a.; Luc. I, 2 b.; Jahn II (IV) 1.



Türkiſche gelbe Sommerbirne. Sary Armud.

Liegel (v. Hartwiß). *††. Mitte Aug. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diel machte uns ſchon mit der Misk Armud der Orientalen (Türkiſche müskirte Sommerbirne S. 45 dieſes Bandes d. Ill. Hdb.), auch der Hussein Armud (Huſſeins Sommerbirne S. 47 dieſes Bandes) bekannt. Das Reis der Obigen erhielt ich von Herrn von Hartwiß, Director der Kaiſerlichen Gärten in Nikita, mit einer Anzahl anderer Armudis, worunter Bein Armud den Wildling von Motte und Bosdurghan Armud die Sommer-Apothekerbirne lieferten, einige andere aber noch nicht trugen. Die obige trug früh und öfter und iſt eine recht gute Sommerbirne, die vorerſt alle Beachtung der Pomologen verdient. Nach der brieflich gegebenen Nachricht iſt ſie in der Krim, ähnlich wie der Sary Sinop (Gelber Apfel von Synope, unter welchem Namen jedoch Diel nicht den rechten gehabt hat) weit verbreitet und ſehr geſchätzt.

Literatur und Synonyme: Eine Beſchreibung der Frucht hat bereits Liegel, der ebenfalls Zweige von Hrn. v. Hartwiß erhielt, in ſ. N. O. II, S. 83 gegeben. Indem ich dies vergeſſen hatte, fertigte ich nach den von mir erzogenen Früchten ſelbſtſtändige Beſchreibung. — Dochnahl hat ſie S. 56 als Sary-Birne aufgezählt. — Zugleich mit ihr erhielt ich von Hrn. v. H. noch eine Sultanch Armud, die ich von der Sary Armud nicht unterſcheiden konnte. Ob beide identiſch ſind, oder ob ich die letzte, in der ich nach dem Namen vielleicht die Beurré blanc geſucht hatte, falſch erhalten habe, wage ich nicht zu beſtimmen.

Geſtalt: neigt theils zur Kreiſelform, meiſtens iſt ſie aber mehr birnförmig, 2″ breit und 2½—2¾″ hoch. (Liegel bezeichnet ſie dieſem ähnlich als groß, bauchig kegelförmig, 2″ breit, 2½″ hoch). Der Bauch ſitzt mehr nach dem Stiele hin, um den ſie ſich zurundet und noch ziemlich ſtark abſtumpft, oft jedoch auch nicht aufſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie oft nur auf einer Seite eine Einbiegung und kegelförmige, nach Liegel etwas, an meinen Früchten aber wenig oder nicht abgeſtumpfte, oft in den Stiel auslaufende, häufig etwas übergebogene Spitze.

Kelch: offen, hornartig, feingeſpitzt, ſitzt oben auf oder nur wenig vertieft, umgeben von einigen Falten oder flachen Beulen, von denen manchmal die eine oder die andere ſich vordrängend über die Frucht hinläuft, während jedoch gewöhnlich die Form gefällig gerundet iſt.

Stiel: ziemlich ſtark und lang, bald ziemlich gerade, bald gekrümmt, und gern etwas rückwärts gebogen, zuweilen auch durch einen ſich an ihn anlegenden Fleiſchwulſt zur Seite geſchoben, geht aus der Spitze der Frucht faſt heraus. Er iſt mit ſtarkem Orleanshäutchen bekleidet und häufig auch mit Wärzchen beſetzt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, bei früherem Pflücken grüngelb, ſelten mit etwas bräunlicher, ſpäter orangefarbener Röthe. Die feinen Punkte ſind zahlreich, Roſt iſt nicht häufig und fehlt oft ganz; Geruch einzelner Früchte nicht auffällig ſtark.

Das Fleiſch iſt gelblich, von Anſehen etwas fein körnig, doch beim Genuſſe ſich auflöſend, in warmen Jahren ziemlich ſchmelzend, in kühleren meiſt noch halbſchmelzend, von ſüßem, faſt ſüßweinigen, in warmen Jahren etwas müskirten Geſchmacke.

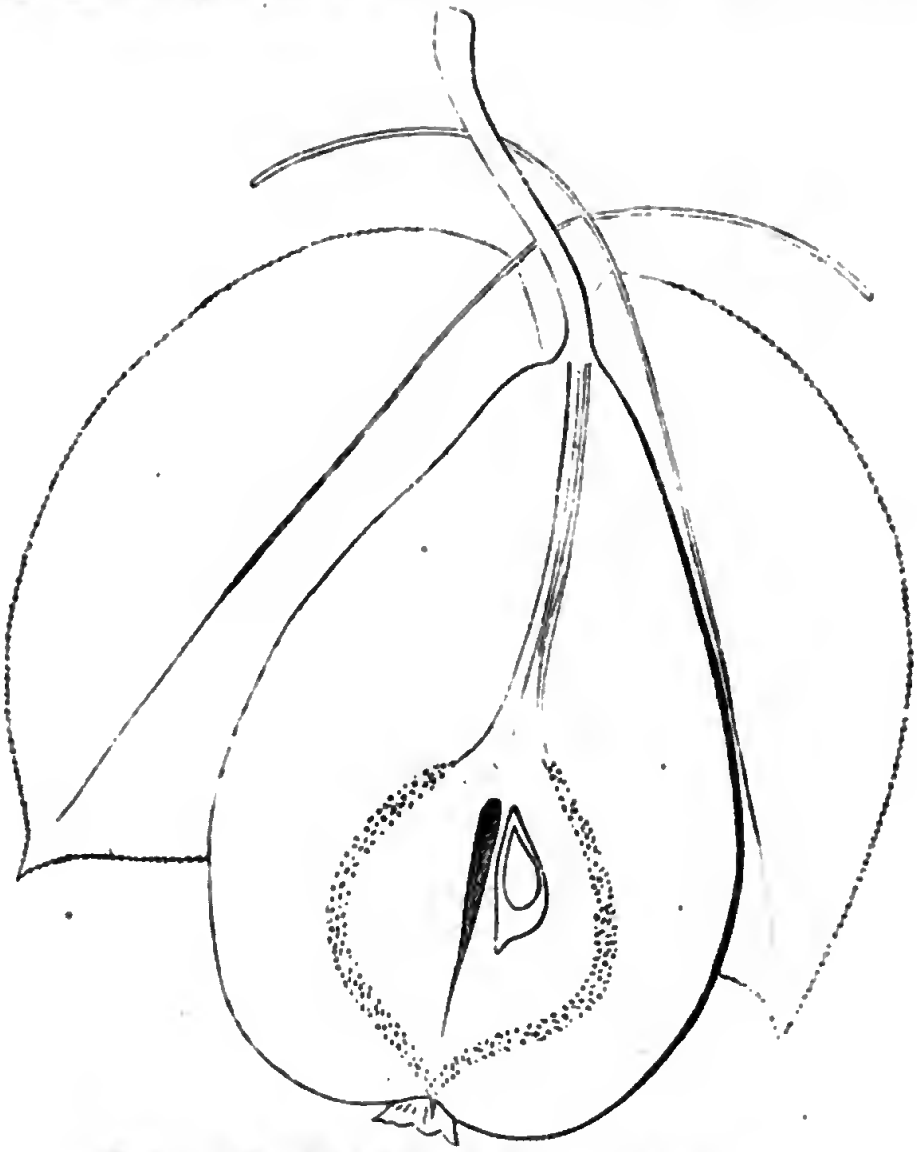
Das Kernhaus hat etwas hohle Achſe, die Kammern ſind mäßig weit, die Kerne ſchwarz, ſpitz und vollkommen, die Kelchhöhle kurz.

Reife und Nutzung: Die rechte Pflückezeit war in warmen Jahren Mitte Auguſt, in kühleren 8—12 Tage ſpäter. Wird beſonders eine gute Markt- und Haushaltsfrucht ſein, und muß bei ihrer Süßigkeit auch guten Honig geben.

Der Baum wächſt raſch und geſund, macht eine ſchöne, vielverzweigte kugelartige Krone und trägt früh und gern. Er ſetzt die Triebe in mittelſtarken Winkeln an. Die Sommertriebe ſind wenig gekniet, ziemlich ſteif, ledergelb zu Olive, ſehr wenig punktirt. Blatt ziemlich groß, faſt flach ausgebreitet, ziemlich glänzend, eiförmig, ungezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, oft oval, nur an der Spitze gekerbt gezahnt. Afterblätter klein, meiſt fehlend.. Augen ſtark, bauchig, koniſch, abſtehend; Träger ziemlich flach.

Oberdieck.

No. 350. **Lange gelbe Bischofsbirne.** Diel IV, 3 1.; Luc. I, 2 b.; Jahn IV, 1.



Lange gelbe Bischofsbirne. Diel. ††. Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese wohl noch höchst wenig bekannte, recht gute Haushalts- und Marktfrucht, die Diel auch zum Anbau für den Landmann empfiehlt, erhielt Diel von Herrn Juwelier Hagen im Haag unter dem Namen De Bishop Peer. Schon Diel bemerkt, daß sich bei den Pomologen nichts ihr Aehnliches finde und auch Knoop sie nicht habe. Die Frucht war in meiner Gegend mehrmals etwas stark körnig, sonst gut und brauchbar, und ist der gesunde, stark wachsende Baum sehr tragbar. Die Brüsseler grüne Madame, die ihr ähnelt, schien mir in Güte noch vorzüglicher.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 213 unter obigen Benennungen. Findet sich sonst nicht, und auch Dittrich hat sie nicht. Diel bemerkt, daß Ray in seinem Birnenverzeichnisse eine Bishops Pear habe, sie aber unter den Kochbirnen aufführe, so daß auch diese wohl nicht hieher gehören werde. Herr Geheime Rath

v. Flotow äußerte früher gegen mich brieflich die Ansicht, daß obige identisch sein werde mit Sicklers Fürstentafelbirne (XVII, S. 34 Taf. 2); diese kenne ich nicht; die Beschreibung ist ähnlich, weicht jedoch in mehreren Punkten, namentlich in mehr Güte für die Tafel und Dauer von 6 Wochen, ab. — Eine Gelbe Sommer-Prinzessinbirne, die ich von Burchardt erhielt, war obiger sehr ähnlich, doch wohl nicht wirklich identisch und geringer von Güte.

Gestalt: Birnförmig, oft mit merklicher Neigung zur Kegelform. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung kegelförmig ab, und endigt nach Diel mit einer stark abgestumpften Spitze. Bei größeren Früchten, als ich sie bisher hatte, wird dies so der Fall sein, und gibt Diel die Größe einer guten Frucht zu $2^1/_4$ bis $2^1/_2$" Breite und $3^3/_4$" Länge an. Meine Früchte maßen bisher 2 bis fast $2^1/_4$" Breite uud stark 3" Höhe und waren nur wenig abgestumpft, ja die Spitze lief oft fast in den Stiel aus.

Kelch: stark, hornartig, nach Diel geschlossen, was verschrieben sein muß, da ich ihn in 6 Ernten vielmehr weit offen fand. Er sitzt nach Diel (an dessen größeren Früchten) in einer ziemlich tiefen Einsenkung, bei mir flach vertieft und steht über die Kelchwölbung hinaus, welche häufig schief steht, indem eine Seite der Frucht sich gern stärker erhebt, als die andere. Auch über die Frucht hin laufen oft unregelmäßige Erhabenheiten, welche die Rundung verschieben, und so ist auch die Stielspitze der Frucht gern etwas schief gebogen.

Stiel: stark, holzig, an der Basis oft etwas fleischig, $1^1/_2$ bis 2" lang, steht auf der Spitze wie eingesteckt, mit Fleischfalten und oft kleinen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich stark, glatt, schön gelblichgrün, bei der Ueberzeitigung zum Theil hellgelb. Nur stark besonnte Früchte haben einen Anflug von blassem Roth, das oft etwas streifenartig ist; allermeistens fehlt alle Röthe. Punkte fein, zahlreich, auf der Sonnenseite weißgrau, an der Schattenseite grünlich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, locker, nicht sehr saftvoll, beim Genusse etwas schmierig, von angenehmem, süßen, rosenartigen Geschmacke.

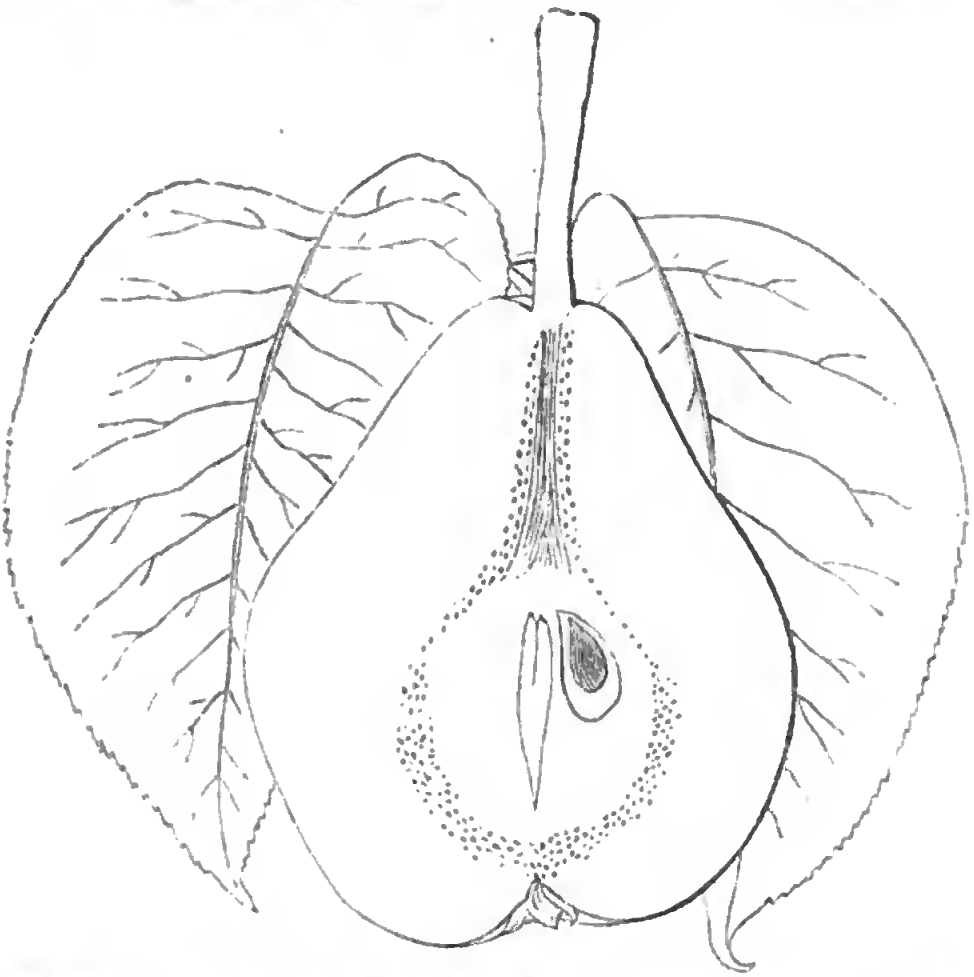
Das Kernhaus sitzt merklich nach dem Kelche hin und ist geschlossen, mit nur feiner hohler Achse. Die engen, oft selbst fehlenden Kammern enthalten nur selten einige vollkommene Kerne, die auch am Kopfe ein Spitzchen haben.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel Ende August und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, fast 14 Tage; zu spät gebrochen wird sie rasch taig. In recht warmen Jahren zeitigte sie bei mir schon 12ten bis 16ten August, meistens wurde sie 20.—22. August recht gebrochen. Muß verbraucht werden, wenn sie grünlich gelb ist.

Der Baum wächst rasch, ist gesund und wird nach Diel ziemlich groß, bildet eine kugelförmige Krone und ist jährlich und ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nach oben wollig, nach unten etwas silberhäutig, olivenfarbig, auf der Sonnenseite trüb braunroth, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, sehr glänzend, regelmäßig und schön gezahnt, und läuft nach Diel charakteristisch spitzer nach dem Stiele aus, als nach vorn, wo es meistens breit abgerundet ist, mit einer oft kaum angedeuteten Spitze. Ich notirte es als stark neigend zum umgekehrt Breiteiförmigen. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen weit größer, flach, schön elliptisch, seicht und sehr fein aber scharf gezahnt. Augen herzförmig, fast anliegend, sitzen auf wulstigen, fein gerippten, stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 351. **Müsk. Sommer-Gute Christenb.** D. III, 2. 1.; Luc. VII, 1 a.; J. III, 1.



Müskirte Sommer-Gute Christenbirne. Duhamel (Poiteau). *†. Aug.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht ist wahrscheinlich eine alte französische Birne, welche aber (was sie mit allen ihren Namensgenossen gemein zu haben scheint) auf Klima, Standort und Boden eigensinnig und deshalb in neuerer Zeit selten geworden ist.

Literatur und Synonyme: Man findet sie bereits in Duhamel II, p. 218, pl. 48 als Bon Chretien d'été musque beschrieben und abgebildet (nur etwas zu groß), und ebenso in Poiteau und Turpin 1808, Vol. II, tab. 259. Darnach auch in Noisette jard. pl. 40 S. 110 (Frucht vom Hochstamm, aber zu grün) und in Couverchel S. 479. Im Bon jard. 1856 fehlt sie. In Mayer, Pom. franc. findet sie sich als Müskirte S.-Zuckerbirne Nr. 114 (nur viel zu groß) abgebildet. Krafft hat sie Taf. 88 mit ziemlich treuer Abbildung und nennt sie Muskateller Sommer-Christenbirne. Christ im Wörterb. S. 166 als Müskirte frühzeitige Christenbirne. Dittrich III, Nr. 19 nach Poiteau. Lippold im Taschenbuch hauptsächlich nach dem früheren Bon jardinier unter dem Namen wie Krafft. Der Londoner Catalog von 1842 führt sie zwar noch auf, bezeichnet sie aber als eine solche Frucht, welche man nicht weiter cultiviren will. Lindley S. 345 Nr. 27 als Müsk S.-Bon Chretien. Loudon hat sie nicht. So auch Downing.

Gestalt: Die Form und Größe einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm zeigt die Abbildung; $2^1/_2$" breit und $3^3/_4$" hoch.

Kelch: steht in einer ziemlich starken, meist ebenen Vertiefung; ist trocken, kurzblättrig, grünlich und röthlich von Farbe und offen.

Stiel: halb grün, halb braun, nach oben etwas verdickt, mit Knospen und hellbraunen Punkten versehen, steht in einer kleinen, manchmal etwas beuligen Vertiefung.

Schale: Die Farbe der ziemlich starken, glatten, abgerieben schön glänzenden Schale ist gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth angelaufen; nach Poiteau, Noisette ꝛc. zuweilen roth gestreift. Im Gelben bemerkt man viele feine, grüne, im Rothen gelbe Punkte; am Kelch und am Stiel auch Rostflecken.

Kernhaus: stark durch kleine Körnchen bezeichnet, oval. (oben und unten gleich abgerundet), mit starker Achsenhöhle, etwas engen Fächern, in denen sich gewöhnlich nur ein schwarzbrauner Kern befindet.

Fleisch: weiß, um das Kernhaus herum etwas steinig, brüchig, doch schmelzend und von sehr süßem, stark müskirten, muskatellerartigen Geschmack; noch besser als die gewöhnliche Sommer-Apothekerbirne, oder Gute Christen- oder Zuckerradenbirne, mit welchem letzteren Namen die verschiedenen Sorten dieser Birnfamilie hier und in Franken gewöhnlich bezeichnet werden.

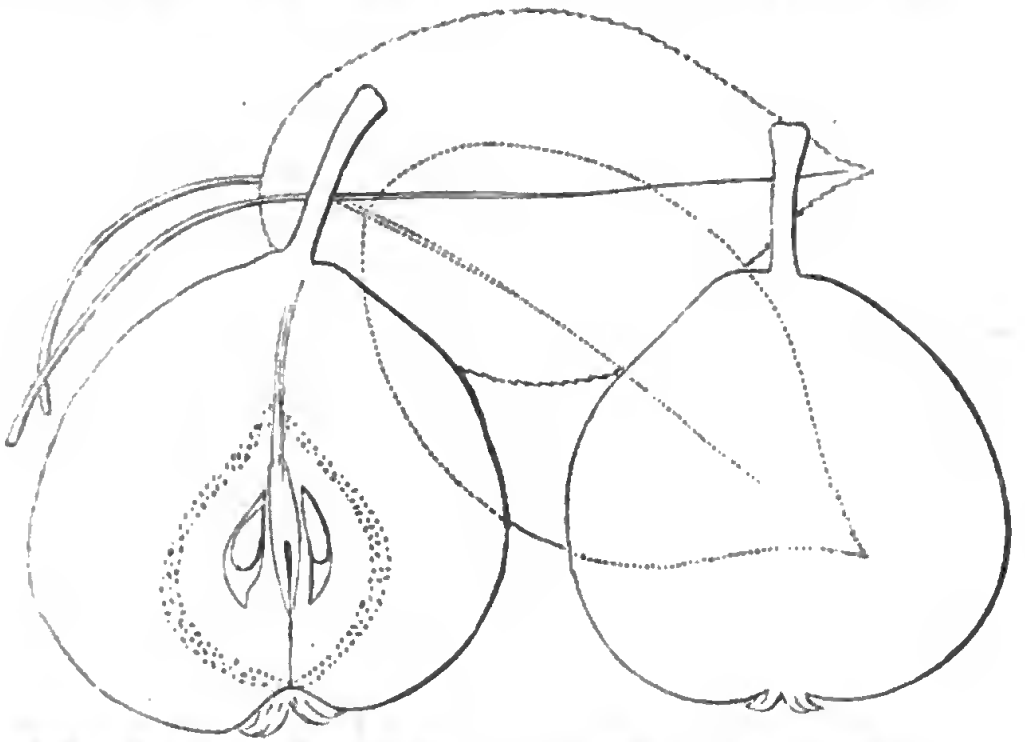
Reife und Nutzung: Die Reife tritt gewöhnlich Ende August ein, und es ist eine vollkommene Frucht gewiß unter das Tafelobst ersten Ranges zu setzen.

Baum: wird nicht groß und ähnelt übrigens sehr dem der gewöhnlichen S.-Apothekerbirne. Er ist sehr tragbar. Nach Poiteau und Noisette darf aber diese Sorte nicht auf Quitte veredelt werden. — Uebrigens ist diese Birne, wie ihre Verwandten (vgl. u. a. Bd. I. des vorliegenden Handb. S. 67 und 279) sehr empfindlich auf Klima, Boden, Standort und Witterung. Sie verlangt durchaus kühlen, hinlänglich feuchten und kräftigen Boden und einen geschützten, sonnigen Standort. Die zu geringe Beachtung dieser Erfordernisse ist wohl die Ursache, warum man diese von Geschmack vortreffliche Sorte und ihre Verwandten jetzt so selten mehr auf dem Markte und in Gärten antrifft, während ich mir aus meiner Jugend sehr großer und volltragender Bäume (in Franken) erinnern kann. — Es wäre aber Schade, wenn diese Birnfamilie, und insbesondere die hier in Rede stehende Sorte ganz verloren gehen sollte. v. Flotow.

Die oben beschriebene Frucht findet sich in Decaisne I, Lief. 7 unter dem Namen Pioulier mit dem Synon. Bonchretien d'été musqué; Dom. Cl. St. Etienne habe sie Pioulier genannt und Decaisne ziehe diesen Namen vor, um Verwirrung zu vermeiden, indem schon St. Etienne außer der genannten noch 3 Unterarten der Bonchretien d'été unterschieden habe, und alle Pomologen sie als ganz verschieden von den eigentlichen Bonchretiens betrachteten. — Die eine der von ihm abgebildeten Früchte erscheint mehr länglich, oval-birnförmig, weil nach dem Kelche zu stärker abnehmend, die andere gleicht ziemlich der Frucht auf obigem Holzschnitte, ist jedoch schmächtiger und kleiner. Decaisne hat die Birne sonst ähnlich beschrieben, den Geschmack bezeichnet er zwar auch als stark müskirt, aber doch als sehr mittelmäßig. — Die Blätter am Fruchtholze sind nach seiner Beschreibung oval oder oval-elliptisch, zugespitzt, fast ganzrandig, flach. Diejenigen der Sommerzweige oval, mehr oder weniger gebogen und zurückgekrümmt, gezahnt, glatt. Sommerzweige braungelb oder maronenbraun. — Ich habe mir erlaubt, zwei der von ihm abgebildeten Blätter vom Grunde des Sommerzweigs oben neben die Frucht zu zeichnen. Jahn.

Digitized by Google

No. 352. Große müsk. Zwiebelbirne. Diel II, 2 a.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Große müskirte Zwiebelbirne. Diel (Duhamel). *††. Mitte Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese schon alte, sehr reich tragende, für die Tafel durch ihren süßen Geschmack recht angenehme, für Markt und Küche recht brauchbare Sommerbirne erhielt Diel aus der Pariser Carthause unter dem Namen Gros Oignonnet musqué. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten Frucht und Vegetation mit Diels Beschreibung ganz überein. Aus Reisern, die ich vor Jahren einem Prediger in Schulenburg (½ Stunde von Jeinsen entfernt) mittheilte, sind dort bereits zwei große, fast jährlich reichtragende Bäume erwachsen, so daß die Sorte zum Anbau sehr empfohlen werden kann.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 60 Große müskirte Zwiebelbirne, Gros Oignonnet musqué. Diel bemerkt, daß er unter letzterem Namen aus andern Baumschulen als der Carthause andere Früchte erhalten habe, und kommen sichtbar auch mehrere Früchte bei den Autoren unter diesem Namen vor, wobei eine Hauptverschiedenheit der lange und kurze Stiel ist. Merlet zählte schon 9 Sorten von Zwiebelbirnen und bleibt ungewiß, ob die Obige sich bei ihm bestimmt findet. Quintinye hat 4 Zwiebelbirnen, wovon die III, S. 277 als Gros Oignonnet aufgeführte, mit den Zunamen Amiré roux und Roi d'été unsere Frucht sein kann. Duhamel III, Taf. 8 Ognonet, Syn. Archiduc d'été, Amiré roux, paßt in Abbildung und Kennzeichnung der Frucht und des Blattes und wird auch dieselbe wohl sein, obgleich die Form des Blattes als groß, rund, mit schmaler Spitze, 3″ 4‴ lang und 2″ 4‴ breit angegeben wird. Man darf wohl annehmen, daß die Carthause die rechte Duhamel'sche Frucht gehabt haben werde. Knoop I, Taf. 1 Gros Oignonnet, Oignonnet musqué, Amiré roux, Roi d'été, Roi roux wird auch unsere Frucht sein; falsch ist aber das angegebene Synonym Poire de Chypre. Zink (Knoop II, Taf. 1) hat nochmals eine Oignonnet, Zwiebel-, Zucker- oder Marzipanbirne, die aber mehr eiförmig ist und durch langen Stiel abweicht. — Miller, Tom. 3 Oignonnet, Amiré roux, Roi d'été ist unserer Frucht sehr ähnlich. Pomona

franc. III, No. 77 Ognonnet mit den gedachten Synonymen, denen noch Ognon rosat (wohl durch Verwechslung mit Caillot rosat, die auch Oignon heißt) und Timpling hinzugefügt wird. Krafft I, Taf. 78 gibt Duhamels Frucht. T. O.-G. IX, S. 279 Taf. 13 hat als Große Zwiebelbirne, Gros Oignonnet, eine gänzlich andere und falsche Frucht, die gar keine Zwiebelbirne ist und ziemlich langen Stiel hat, weshalb auch die angegebene Literatur nicht dahin gehört. Decaisne Lief. 54 hat eine gleichfalls sehr langstielige Amiré roux mit den Synon. Archiduc d'été und Oignonet, die in der Darstellung der Frucht wenig mit Duhamel stimmt. Das Blatt gibt er an als ovale ou ovale-oblongue, fortement dentée, und die Blätter der Fruchtaugen als ovales-arrondies. Der Lond. Cat. hat unsere Frucht nicht und führt Archiduc d'été irrig als Synon. an bei Amiré Joannet. Hogg im Manuale hat dagegen unsere Frucht als Summer Archduke, mit den Synonymen Amiré roux, Archduke d'été, Brown Admiral, Grosse Ognonet, Ognonet musqué.

Gestalt: mittelgroß oder fast klein, kreiselförmig, oft zu gerundet neigend, 2" breit und hoch, oft ein wenig breiter als hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich um den Kelch flachrund. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen, häufig mit flach erhabenen Linien ab und bildet eine kurze Kreiselspitze. Manche sind auch stärker am Stiele abgestumpft und etwas flach gedrückt.

Kelch: weit offen, hornartig, liegt mit den Ausschnitten, so weit sie nicht verstümmelt sind, rückwärts gebogen etwas sternförmig auf und sitzt in ganz seichter Einsenkung oder fast oben auf, öfters mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben.

Stiel: ziemlich stark, nach Diel hellgrün, während ich ihn wie bei den meisten Birnstielen mit Orleanshäutchen überzogen fand, sitzt wie eingesteckt oder in einer kleinen Grube, öfters mit kleinen flachen Beulen umgeben, die ihn aber nie bedeutend zur Seite biegen. Seine Länge wechselt zwischen ½—1".

Schale: etwas stark, abgerieben sehr glänzend; Grundfarbe matt hellgrün, in der Reife grünlich hellgelb, zuletzt wirklich gelb. Bei recht besonnten Früchten ist mehr als die Hälfte der ganzen Oberfläche, besonders um die Kelchwölbung herum mit einem erdartigen Blutroth verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anflug besteht. Punkte zahlreich, fein, im Roth am meisten sichtbar. Anflüge von Rost oder Rostfiguren sind nicht zahlreich und fallen nicht ins Auge. Geruch fein müskirt.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, voll Saft, nach Diel in passendem Boden (der warm und trocken sein müsse) fast schmelzend, bei mir halbschmelzend, von angenehmem, süßen, gewürzhaften, fein rosenartigen Geschmacke, der durch eine feine Säure gehoben wird.

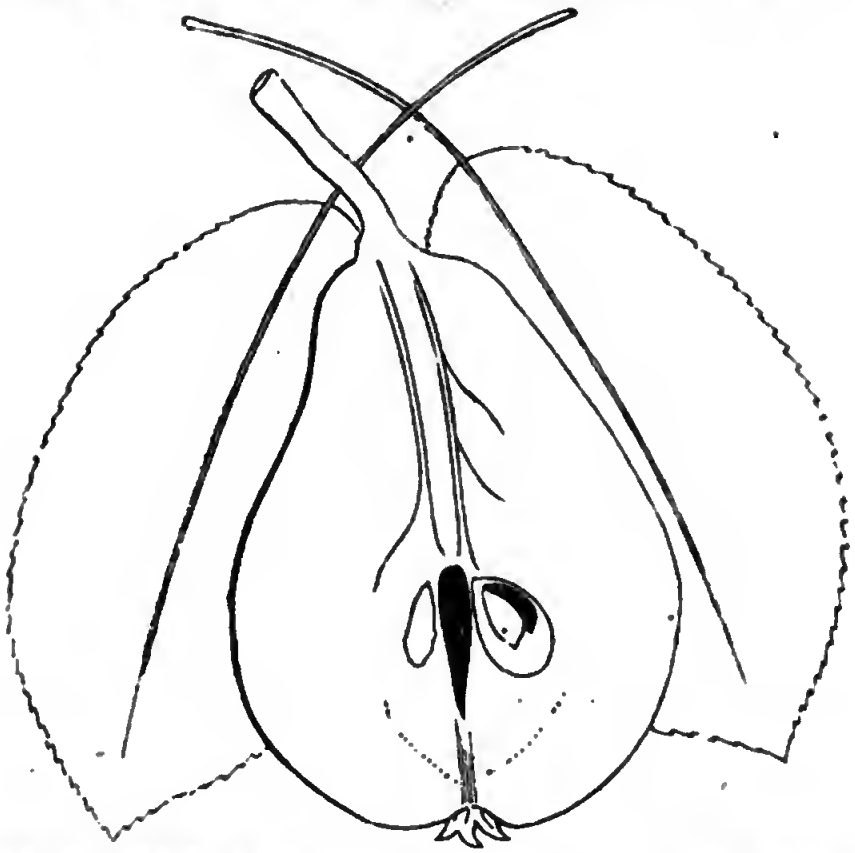
Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur Spuren von hohler Achse. Die engen Kammern enthalten kleine, weiße oder schwärzlichweiße Kerne. Der Stempel geht (was Diel als charakteristisch hervorhebt) als ein schwärzlicher Streif bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach den Jahren Anfangs oder Mitte August. Muß etwas vor der Baumreife gebrochen werden und hält sich dann 14 Tage. Gekocht wird sie ziemlich roth und schmeckt sehr gut.

Der Baum ist gesund, geht mit den Hauptästen rasch hoch in die Luft, macht aber viele feinere Nebenäste, die durch die Schwere der Früchte sich hängen, wird nur mittelmäßig groß und ist auch nach Diel sehr fruchtbar. Sommertriebe nicht stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, bräunlich lederfarben, stark besonnt unansehnlich braunroth, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt stark, glänzend, eiförmig, am Stiele oft mit Neigung zum Elliptischen, meist mit auslaufender Spitze, etwas rinnenförmig, seicht und etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter klein, fadenförmig. Blätter der Fruchtaugen eiförmig, zu elliptisch neigend. Augen etwas breit, spitz, stehend oder etwas abstehend, sitzen auf merklich vorstehenden, ziemlich stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 353. **Zartschalige Sommerbirne.** Diel I, 2 (3) 1.; Lue. II (I) 2 b.; J. IV, 1.



Zartschalige Sommerbirne. Diel (Duhamel). *††. ½ oft Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Altbekannte, weit verbreitete Frucht, die auch jetzt noch zu den sehr guten Sommerbirnen gerechnet werden muß, und wegen süßen, gewürzreichen Geschmacks, Brauchbarkeit als Marktfrucht und für Haushaltung bei sehr reicher Tragbarkeit recht häufige Anpflanzung verdient. Mein Reis habe ich von Diel, der sie als Muscat longue oder Sans peau aus Paris empfing.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 10 Zartschalige Sommerbirne, Sommerbirne ohne Schale, Poire sans peau, Fleur de Guignes; Dittrich I, S. 542. Etienne hat sie vielleicht als Petit Rousselet hatif; Merlet hat eine Rousselet hatif, die er auch Perdreau musqué nennt und dann eine im August reifende Sans peau, die er aber als Synonym von Bonchretien d'été musqué aufführt und obige nicht sein kann. Quintinye hielt Obige und Rousselet hatif für einerlei, seine Sans peau ist aber die Rousselet hatif. Knoop I, Taf. 4 Birne ohne Schale, Sans peau ist wohl sicher die Obige, obwohl alle Röthe fehlt und er sagt, daß die jungen Triebe krumm und etwas unterwärts gebogen wüchsen, wie bei der (feiner) Brüsselerbirn, was ich bei den Bäumen der Obigen wenigstens in der Baumschule nie bemerkte. Zink hat im 2ten Theile von Knoop Taf. 1 Nr. 3 als Sans peau eine gänzlich falsche Frucht. Duhamel III, Taf. 13, naturgetreu dargestellt und unterscheidet er sie richtig von der Rousselet hatif; als Synonym hat er Fleur de Guignes. Kraft II, T. 81 Birne ohne Haut, hat sie ziemlich gut dargestellt, sein Text ist jedoch unkritisches Plagiat. Pomon. francon. Taf. 56 hat die Rousselet hatif reifend im Juli und Taf. 68 eine Sans peau d'été, die die obige sein könnte, jedoch im Kupfer ihr weniger ähnlich sieht als seine Fin or d'été Taf. 26. Verglichen auch Pom. frano. III, S. 257. Christ, Handbuch S. 582, bringt Frühe Russelet und Birne

ohne Schale wieder zusammen und hat nach der Reifzeit die Obige; Vollst. Pomol. Nr. 180 trennt er sie wieder und beschreibt im Handwörterbuch nur die Frühe Russelet. T. O.-G. XX, S. 272 Taf. 25 beschreibt die Frühe Russelet und nennt sie fälschlich Sans peau. Miller, Abercrombie, Mawe und Hanbury haben, wie Diel bemerkt, nach der Reifzeit wohl nur die Rousselet hatif. Als Sans peau, Skinless. Fleur de Guignes werden auch der Lond. Cat. S. 150 Nr. 385 und Downing S. 345 (ohne Figur) sie haben. Decaisne Lief. 16 hat eine Fleur de Guigne mit dem Syn. Sans peau, welche die Obige wahrscheinlich ist, und bemerkt er auch die obgedachten Verwechslungen mit Rousselet hatif und will den Namen Fleur de Guignes als den anfänglichen vindiciren; nach der Reifzeit Ende Aug., dem geringen Lobe, welches er ihr beilegt und den wenigstens etwas abweichenden Reisern, die ich erhalten habe, kann seine Frucht jedoch von obiger auch verschieden sein. — Ich bemerke noch, daß die Gelbe frühe Sommer-Muscateller, welche ich von Dittrich habe (Dittr. III, S. 124, die auch bei Christ, Vollst. Pomol. Nr. 56 eben so vorkommen wird), unsere obige Frucht lieferte, die ich aus Prag auch noch als Erntebirne erhielt. T. O.-Cab. 33. Lief. gibt schlechte Abbildung.

Gestalt: Gehört zu den Russeletten und ist in Form meistens ziemlich abgestumpft kegelförmig, oft jedoch auch am Kelche so gerundet, daß sie nicht mehr stehen kann. Die Größe gibt Diel zu 1½" Breite und 1¾ Länge an. Ich hatte sie öfter von 2" Breite und stark 2½" Höhe. Bauch sitzt merklich nach Kelch hin, um den sie sich bald flachrund, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht sie sanfte Biegungen und endigt mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze. Bauch schön rund und eben.

Kelch: in seiner Vollkommenheit lang und scharf gespitzt, meistens verstümmelt und dann wie hornartig, offen, sitzt der Frucht gleich oder kaum merklich vertieft.

Stiel: dünn, holzig, 1" lang (doch hatte ich ihn bei kleineren Früchten mehrmals 1½" lang), sitzt in kleiner Grube mit etlichen Beulen umgeben oder wie eingesteckt.

Schale: sehr zart, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, in der Reife schön gelb. Freihängende Früchte haben leichten, auch wohl wie etwas geflammten Anflug von in der Reife rosenartiger Röthe, die bei den meisten Früchten nur in rothen Kreischen um die Punkte besteht und beschatteten fehlt. Punkte in den rothen Anflügen zahlreich hellgrün, in der Grundfarbe nach Diel kaum zu bemerken, wo ich sie jedoch auch und oft grün umringelt wahrnahm. Geruch stark müskirt. Rostanflüge nicht häufig, oft fehlend.

Fleisch: weiß, bei nicht zu spätem Brechen saftvoll, nach Diel in der wahren Zeitigung schmelzend, wo es bei mir nur halbschmelzend, öfter fast etwas abknackend war; Geschmack sehr angenehm süß, stark zimmtartig, so daß sie selbst in meiner Gegend gern als Tafelfrucht benutzt wird.

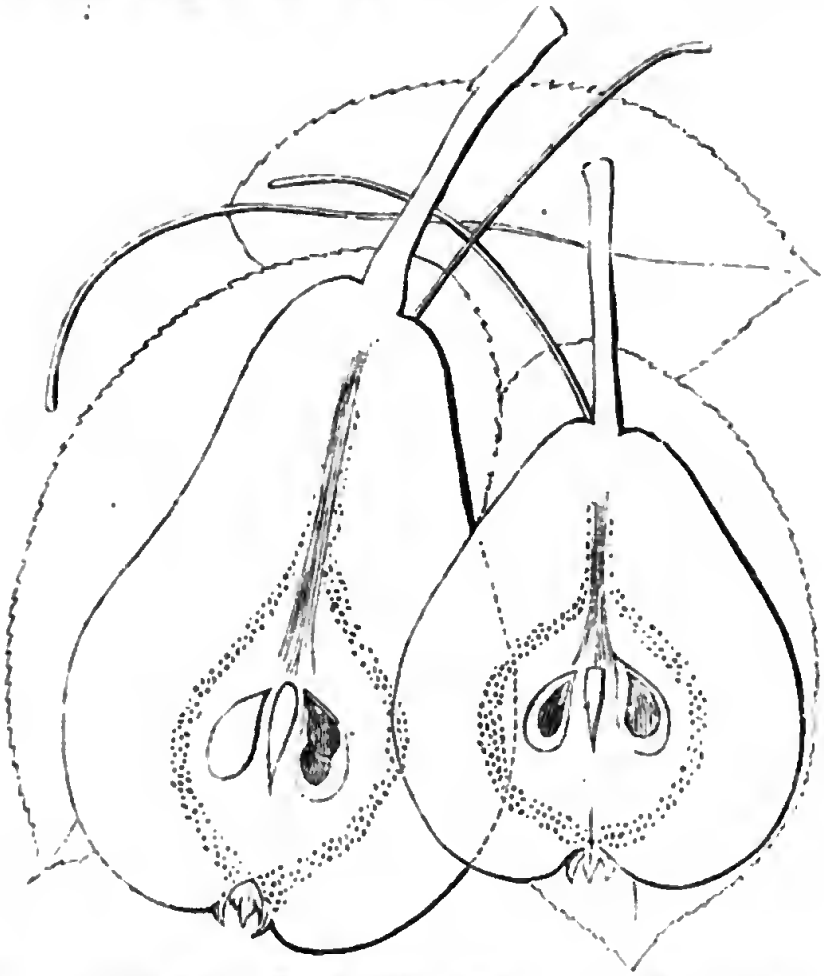
Kernhaus: geschlossen; die geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten kleine, eiförmige, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt ½ Aug., oft später, bei mir mehrmals erst Anf. Sept., in warmen Jahren gegen Ende August.

Der Baum wächst sehr lebhaft und gesund, geht schön in die Luft, belaubt sich stark, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist reich tragbar. Sommertriebe lang, nicht stark, ohne Wolle und Silberhäutchen, ledergelb, an der Sonne meist röthlich überlaufen, zahlreich, doch nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt mittelgroß, rinnenförmig, glänzend, elliptisch, fein und spitz (feiner als auf obigem Holzschnitte) gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen groß mit recht langem Stiele, auch elliptisch, oft mehr lang-oval. Augen groß, spitz, konisch, anliegend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 354. Kl. lange Sommer-Muskateller. Diel II, 31.; Luc. I, 2a.; Jahn III, 1.



Kleine lange Sommer-Muskateller. Sickler. *††. Mitte bis Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Ist in Thüringen als Muskatellerbirne, Kleine Sommer-Muskateller, Kleine oder auch Große lange Sommer-Muskateller und so auch in Meiningen sehr beliebt und würde früher im Ill. Handb. beschrieben worden sein, wenn nicht Zweifel über ihre Identität mit der vorausgehenden obgewaltet hätten, von welcher sie indessen doch wohl verschieden sein wird.

Literatur und Synonyme: T. O.-G. IX, S. 405, Taf. 17. Zwischen Sicklers Großer und Kleiner langer Sommermuskateller besteht jedenfalls kein Unterschied. Schon die Angaben über die Vegetation deuten hierauf hin und die Verschiedenheit rührt nur von der verschiedenen Kräftigkeit und von dem Standorte des Baumes her. Auch sagt S. selbst, daß die Große an älteren Bäumen klein, kurz und kulpigt ausfalle. Er nennt die Birne nebenbei mit Berufung auf Manger und Zink Muscat a longue queue d'été, doch ist von Zinks 2 Früchten dieses Namens Taf. I, Nr. 9 und 11 nur etwa die erstere auch wegen ihres Muskatellergeschmacks mit ihr zu vergleichen, weit weniger die von S. angesprochene Nr. 11, deren langen Stiel S. selbst in Zweifel zieht und dessen Früchte im T. O.-G. auch keineswegs sehr lang gestielt sind. S. möchte seine Große l. S.-M. für Duhamels Parfum d'Aout halten, doch hat letztere Duham. nicht, dagegen hat sie Kraft in Pom. austr. tab. 81, fig. 2 als Wohlriechende Augustbirne der vorliegenden in ihrer kleinen Form ganz entsprechend abgebildet. Sehr gleicht sie auch Krafts Muscat verd, tab. 91, fig. 2, die aber die Beinamen Cassolette, Friolette,

Lochefrion hat, und welche wenigstens als Cassolet nach Oberd. Schilderung dieser im Ill. Hdb. II, S. 217 wieder eine ganz andere Birne ist. Auch die von mir im Ill. Handb. II, S. 211 verglichene Hopfenbirne Zinks kann nach ihrem Geschmacke die vorliegende nicht sein. — Ihren Namen in Thüringen behielt ich bei, auch, um sie von den bereits im Handb. beschriebenen Muskatellerbirnen zu unterscheiden. Die im Jen. Obstcab. II. Sect., 2. Lief. abgebildete Kleine l. S.-Muskateller dürfte die Kleine Blankette sein. Vergl. noch Dittr. I, 533 und 539, Christs Hdwb. S. 198, Dochn. II, S. 39 und 46, Luc. S. 155. Letzterer hat sie vielleicht als Frühe braunrothe Muskatellerbirne.

Gestalt und Größe der Frucht gibt obige Zeichnung, wonach man dieselbe als klein oder mittelgroß, birnförmig oder kreiselförmig-kegelförmig, nach dem Stiele zu bald länger, bald kürzer zugespitzt bezeichnen kann. Die große Frucht wuchs an einem in sehr humosen und feuchten Boden stehenden, jährlich stark beschnittenen Zwergbaume, die kleine lieferte ein Hochstamm in trocknem Bergboden; auf beiden Bäumen finden sich Zwischenformen. Im Geschmacke und in der Vegetation besteht nur in so ferne Unterschied, als größere Früchte etwas weniger süß und würzig und die Blätter des Baumes üppiger und größer sind und weniger zur Lanzettform hinneigen.

Kelch: klein, braun, hart- und spitzblättrig, aufrecht, offen, flach oder auch etwas eingesenkt stehend, zuweilen mit einigen Beulchen umgeben.

Stiel: stark, selten über 1" lang, wenigstens an den kleineren Früchten, braungelb, holzig, nach der Birne zu etwas fleischig, sitzt obenauf oder neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, gelbgrün, später mehr gelb, mit vielen feinen, grünen, in der Reife bräunlichen, zuletzt undeutlichen Punkten, an der Sonnenseite besonders auf Hochstamm oft mit etwas bräunlicher, später mehr orangefarbiger, zum Theil sehr lebhafter Röthe, zuweilen nur in rothumkreisten Punkten bestehend und um den Kelch auch etwas berostet. **In Hausgärten fehlt die Röthe oft gänzlich.**

Fleisch: mattweiß, fein, saftvoll, rauschend, zuletzt fast halbschmelzend, von angenehmem, stark müskirten Zuckergeschmacke, auch riecht die Frucht in Menge stark müskirt.

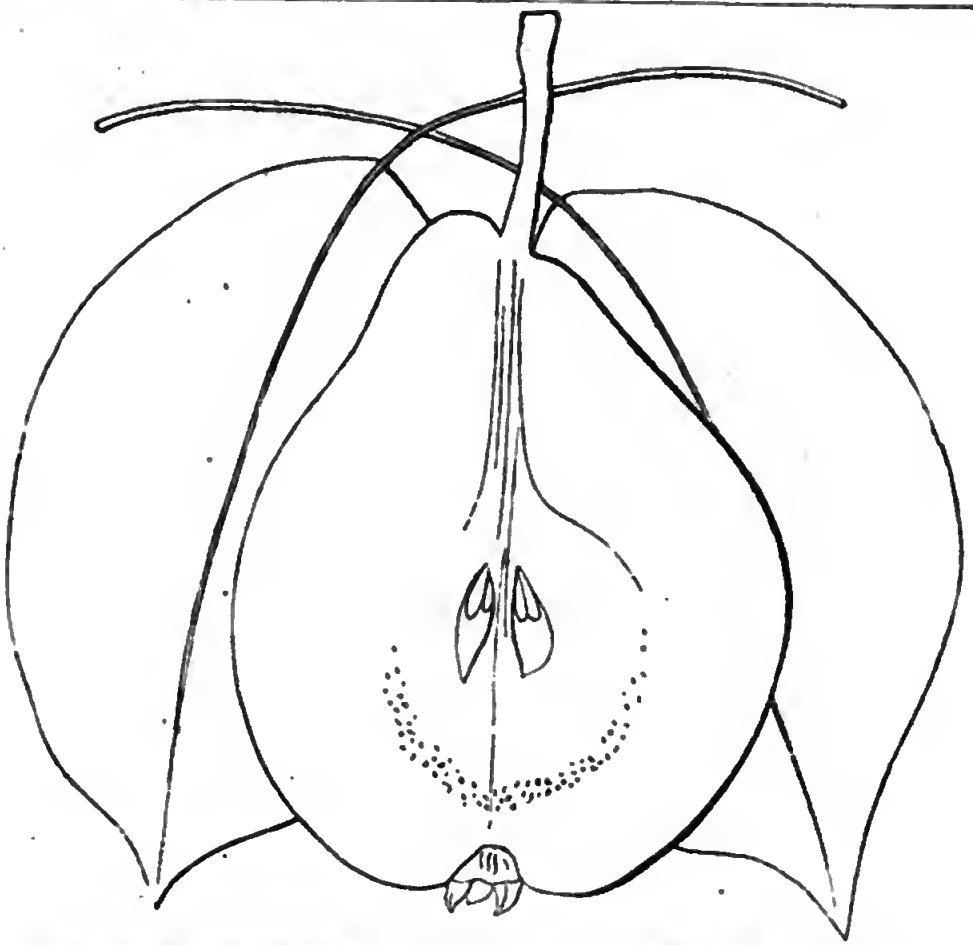
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig, kleinkammerig, mit gewöhnlich erst in der Ueberreife ganz schwarzen, kleinen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt um die Mitte bis gegen Ende des Aug. ein, je nach den Sommern, und die Birne hält sich etwas früher abgenommen 14 Tage, ist eine gute Markt- und Tafelfrucht, doch behagt der müskirte Geschmack nicht Jedermann, und es dürfte der Süßigkeit ihres Saftes etwas Säure beigemischt sein, die ihm ziemlich abgeht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend stark und schön pyramidal, wird jedoch nur mittelgroß, trägt seine Aeste zerstreut, doch sind sie dicht mit Quirlholz besetzt und deshalb stark belaubt. Er hält auch härtere Winter gut ab und ist sehr fruchtbar, deßhalb auch zu allgemeiner Anpflanzung sehr zu empfehlen. — Blätter an jugendlichen Bäumen oval (doch abnehmender nach dem Stiele, als an dem großen Blatte oben), einzelne an den Sommerzweigen auch eirund, länger oder kürzer zugespitzt, $1\frac{1}{2}$" breit, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$" lang, öfters auch sind sie elliptisch, und an älteren nicht triebigen Bäumen neigen sie stark zu lanzettförmig, sind meist noch schmaler und länger, als das übergezeichnete Blatt; sie sind glatt, fein- etwas seichtgesägt (regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben), schiffförmig und mitunter wellenförmig, in gleicher Richtung mit den Stielen geradeaus oder aufrechtstehend, nur gegen die Spitze hin hie und da etwas gekrümmt. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, heller oder dunkler braun, etwas silberhäutig. — Sommerzweige grünlich braun, gegenüber röthlich braun, fein weißgelb punktirt, mit oft stark abstehenden Knospen.

J.

No. 355. Braunrothe Speckbirne. Diel IV, 3 a.; Luc. I, 2 b.; Jahn IV, 1.



Braunrothe Speckbirne. Oberdieck. ††. gegen Ende Aug. 14 T. L.

Heimath und Vorkommen: Im Hännoverschen habe ich die hier vorliegende, höchst achtungswerthe Haushaltsfrucht, deren recht großer Baum sehr reiche Ernten liefert, und die für den Landmann selbst zum rohen Genusse angenehm ist, sehr oft angetroffen, bald unter dem Namen Speckbirne, den der Landmann mancherlei Früchten gibt, bald als Hangelbirne, bald als Hamburger Stopfbirne. Ich würde sie für Diels Hamburger Birne halten (VIII, S. 190), die Diel von Hrn. v. Laffert zu Celle erhielt mit der Nachricht, daß es davon auch eine würgende Abart gebe, wenn Diel bei dieser Frucht nicht das Blatt als eiförmig, glänzend und nur unten etwas wollig, auch am Rande seicht mit kleinen, spitzen Zähnen besetzt bezeichnet, und die Reifzeit als erst im halben October eintretend, angegeben hätte. Leider erhielt ich die Hamburger Birne von ihm nicht mehr, konnte sie auch bisher nirgends auftreiben. Vielleicht liegt in unserer Frucht die von Hrn. v. Laffert gedachte würgende Varietät vor, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß ich sie nur in feuchtem Boden würgend gefunden habe (in meinem sehr feuchten Sulinger Garten stark würgend), während sie in trockenem Boden, namentlich Lehmboden, wie schon in der Gegend von Bossum bei Sulingen und wieder hier in Jeinsen gar nichts Würgendes hat und zum Kochen und Welken trefflich ist. Es ist auffallend, wie reich unser Norden an trefflichen Haushaltsbirnen ist, deren noch manche, bei Diel nicht vorkommend, mir bekannt sind. Obige verdient sehr, erhalten und weiter bekannt zu werden, und habe ich ihr, um Verwechslungen mit andern Hangelbirnen und Speckbirnen zu vermeiden, zu näherer Bezeichnung obigen Namen gegeben.

Literatur und Synonyme: Kommt sicher bei keinem Pomologen vor. Die Synonyme im Munde des Volkes sind schon oben angegeben.

Gestalt: dickbauchig-birnförmig, oft zur Eiform neigend, $2^1/_2$" breit, 3" lang. Bauch ziemlich in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, nach welchem sie mit flach erhabenen Linien abnimmt und sich etwas abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie mit schönen Einbiegungen stärker ab und bildet eine kurze, abgestumpfte Kegelspitze, deren eine Seite sich oft höher erhebt.

Kelch: meist offen, hartschalig, steht mit feinen, etwas wolligen Spitzen in die Höhe und sitzt in flacher, durch einige Falten und flache Beulen unebenen Vertiefung. Auch über die Frucht kann man flache Erhabenheiten verfolgen, die einzeln sich vordrängen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, gerade, oder sanft gebogen, 1—$1^1/_2$" lang, sitzt sehr wenig vertieft und häufig etwas unterhalb der höchsten Spitze der Frucht.

Schale: ziemlich dick, nach Verschiedenheit des Bodens glatter oder fein rauh, vom Baume gelblich grün, in der vollen Zeitigung matt hellgelb. Bei besonnten Früchten ist die ganze Sonnenseite und oft noch ein Theil der Schattenseite mit einer fast dunkelblutrothen, bräunlichen, im Reifen etwas freundlicher werdenden Röthe verwaschen, häufig mit deutlichen Spuren von Streifen; durch Aufliegendes wird die Röthe ziemlich abgeschnitten. Punkte sehr zahlreich, erscheinen in der Grundfarbe grün umringelt, in der Röthe als weißlichgraue Stippchen. Rostanflüge finden sich nach Witterung und Boden bald wenig, bald mehr. Geruch merklich.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, bei rechter Reife halbschmelzend oder speckartig, saftreich, in passendem Boden von gezuckertem, durch feine Säure gehobenen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, und finden sich in Bodenarten, wo sie nicht adstringirend schmeckt, um das Kernhaus nur sehr feine Körnchen. Die engen, nahe an der Achse liegenden Kammern haben größtentheils taube, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt gewöhnlich gegen Ende Aug. oder Anf. Sept. Wird gekocht schön roth, und gibt gedörrt ein treffliches Gericht. Muß noch ganz hart gebrochen werden, sonst wird sie schnell taig.

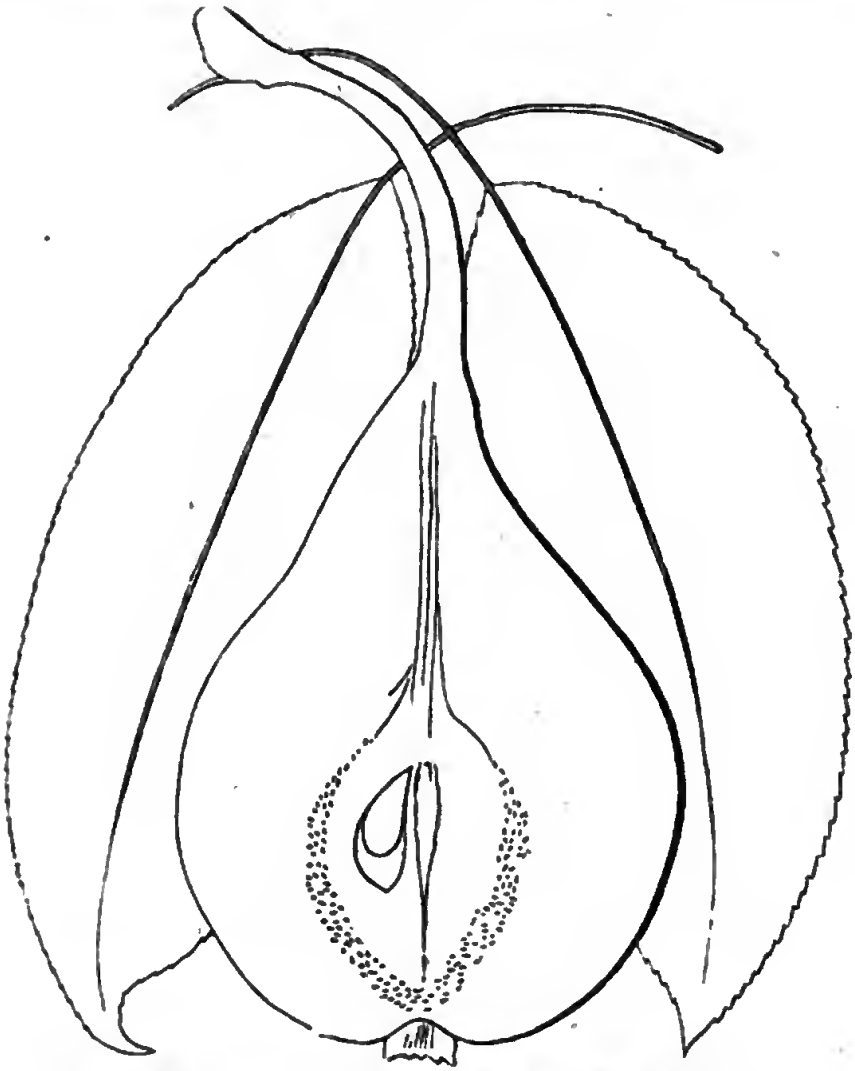
Der Baum wächst stark, wird sehr groß und alt, geht mit starken Aesten hoch in die Luft, belaubt sich gut, macht sehr vieles kurzes Fruchtholz und liefert, etwas zu Jahren gekommen, recht reiche Ernten. Sommertriebe stark, steif, wenig gekniet, rascher gewachsene nach oben, ja oft selbst unten noch im Sept. ziemlich wollig, unter der Wolle mit großen, matten Punkten gezeichnet, wo die Wolle fehlt, stärker und in die Augen fallend punktirt, olivenfarbig, unansehnlich und matt bräunlich überlaufen, stellenweise durch leichtes Silberhäutchen etwas grau. Blatt nicht groß, stark von Gewebe, flach, bricht ziemlich wollig aus, zeigt auch im Herbste noch die Spuren von Wolle selbst auf seiner Oberfläche, ist davon mattglänzend, fast oder wirklich ganzrandig. Von Gestalt ist es breit und kurz elliptisch, einzeln zu rundlich neigend und häufig breit und rundlich umgekehrt eiförmig, mit aufgesetzter, ganz kleiner Spitze. Blatt der Fruchtaugen größer, glänzender, langstielig, schön breit elliptisch, gleichfalls fast flach, ungezahnt. Afterblätter fehlen meist. Augen stark braun geschuppt, an längeren Trieben ziemlich oder wirklich anliegend, an kürzeren, steiferen dickbauchig, konisch, merklich abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

Als Hangelbirne mit dem Zusatze = Belle Madame erhielt ich im August 1862 von Hrn. Oberförster Schmidt, wie schon Müschen in s. Verz. diese Identität vermuthet, Früchte der Windsorbirne. Merkwürdiger Weise hat die Windsorbirne eine der hier beschriebenen Speckbirne, die sich durch die Form ihrer Frucht sehr unterscheidet, ganz ähnliche Blattform. — Zu Windsorbirne hier zugleich noch die Bemerkung, daß sie sicher Decaisne's (I, Taf. 8) Poire Madame ist. Er nennt sie einfach Madame und gibt als Syn. Madame de France, Windsor, Belle d'été, Bellissime d'été. Von Hrn. Fabrikant Oehme in Erfurt empfing ich die Windsor auch als Sommer-Grumkower.

Jahn.

No. 356. **Angeline.** Diel I, 3 a.; Lucas I, 1 b.; Jahn VI, 1.



Angeline. **†. Oberdieck (van Mons). Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare, den häufigsten Anbau verdienende Tafelbirne, deren Baum durch frühe und fast jährliche sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, befand sich unter den fast 300 Birnreisern, die ich 1838 ohne Namen von Hrn. v. Mons erhielt. Sie war mit Nr. 103 bezeichnet; doch habe ich schon in der Monatsschrift aufgeführt, daß die an die Reiser gebundenen Nummern, die zum Theil bei ganz verschiedenen Früchten selbst sich doppelt fanden, oder umgekehrt dieselbe Frucht unter mehreren Nummern brachten, wie denn auch die Obige unter drei Nummern sich fand, in keiner Beziehung auf den Catalog des Hrn. v. Mons standen. Ich bezeichnete sie später mit obigem Namen, und da ich bisher unter meinen belgischen Birnsorten in Frucht und Vegetation nichts irgend Gleiches fand, auch in den Belgischen Annalen bisher nichts ihr Gleiches vorkommt, so mag sie vielleicht aus den allerletzten Kernzuchten des Hrn. v. Mons herstammen, und will ich ihre Beschreibung hiemit geben. Sie wird für Diejenigen, die das fein einschneidend Weinige lieben, eine delikate Tafelbirne sein.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 264 der Frucht nach beschrieben.

Gestalt: birnförmig, manche nähern sich der Eiform; 1¾ bis 2" breit (auf Hochstamm) und stark 2½—3" hoch. Der oft stark erhobene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich kugelförmig zurundet, und nur in einzelnen Exemplaren so flach rundet, daß sie auch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung und schöne, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, sehr wenig und meistens gar nicht vertieft, liegt mit den Ausschnitten sternförmig auf, die aber häufig verstümmelt sind oder ganz fehlen, so daß der Kelch dann hornartig erscheint und nur einen über die Frucht hinausstehenden harten Kranz bildet.

Stiel: 2 bis 2¼" lang, holzig, stark gekrümmt, selten von einem Fleischwulste der Spitze auf die Seite gebogen, häufig knospig, sitzt einzeln wie eingesteckt, allermeistens geht die Spitze der Frucht in ihn über.

Schale: fein, vom Baume matt hellgrün, in vollster Reife hellgelb. Stark besonnte zeigen eine bräunliche, unansehnliche, oft etwas streifige, im Liegen freundlicher werdende rothe Backe. Die meisten Früchte sind ohne Röthe. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge. Zersprengte Rostanflüge häufen sich selten stärker an.

Fleisch: mattweiß, sehr fein, selbst in nassen Jahren völlig steinfrei, um das Kernhaus nur wenig und fein körnig, überfließend von Saft, schmelzend, von angenehmem, weinartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit nur flacher, unbedeutender hohler Achse. Die mäßig großen, einzeln fehlenden Kammern enthalten nicht viele, schwarzbraune, eiförmige Kerne, die auch am Kopfe ein Spitzchen haben. Die Kelchhöhle ist flach.

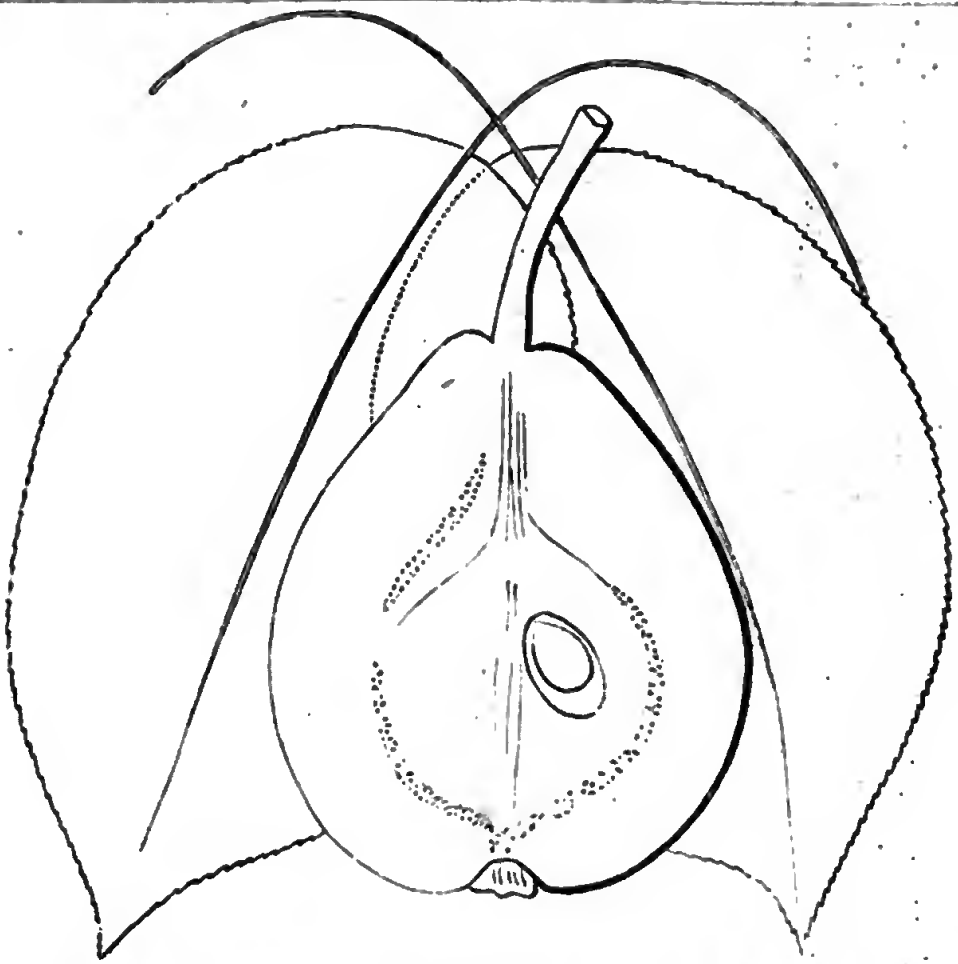
Reife und Nutzung: Zeitigt gegen Ende August, muß etwas vor der Reife ab und war in meiner Gegend die Pflückezeit nach den Jahren zwischen dem 16ten bis 28sten August. Ist indeß auf die Pflückezeit so eigen nicht, als manche ältere Sorten, und wird die Frucht gar nicht leicht mull. Ist hauptsächlich Tafelfrucht, möchte aber auch guten Wein geben.

Der Baum wächst rasch, zeichnet sich durch häufige Blätteraugen an den starken Trieben aus, aus denen bald viel kurzes Fruchtholz sich bildet und wird sehr reich tragbar. Nach den Probezweigen zu schließen, wird er eine etwas licht verzweigte Krone bilden. Er dürfte bei früher und reicher Tragbarkeit nicht groß werden und kommt im hiesigen schweren Boden eben so gut fort wie im Nienburger leichten. Die Sommertriebe sind stark, nach oben etwas abnehmend, olivengrün, ziemlich zahlreich, doch etwas matt punktirt. Blatt schmal, rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, glänzend, lanzettlich, recht schmal, fein und seicht gezahnt. Afterblätter fein, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen gleichfalls lanzettlich, stark rinnenförmig, fein gesägt gezahnt. Augen, so weit sie Blätteraugen sind, stark abstehend, die übrigen fast anliegend auf mäßig vorstehenden Trägern.

Anm. Ich habe in meiner Anleitung die Vermuthung ausgesprochen, ob obige etwa die in Diels Cataloge, 2te Fortsetzung Nr. 357 sich findende Brüsseler Sommer-Dechantsbirne sein möchte, die Diel von v. Mons als Doyenné d'été erhielt und ich bisher noch nirgends erhalten konnte. Die wenigen Angaben Diels über diese Frucht enthalten Manches, was auf die Obige paßt, indeß würde doch Diel eine Birn von obiger Form schwerlich zu den Dechantsbirnen gerechnet haben, auch gibt er mehr Röthe und fein Zimmtartiges im Geschmacke an, was Obige nicht hat. Außerdem ist als Doyenné d'été von v. Mons an Burchardt eine Frucht mit völlig anderer Vegetation gekommen, die mir noch nicht trug. Freilich hat auf der andern Seite Herr v. Mons unendlich wenig Sorgfalt in richtiger Versendung seiner Birnsorten gezeigt, und kommt auch die Doyenné de Juillet als Doyenné d'été vor.

Oberdieck.

No. 357. Diels Auguſtbirne. Diel I, 3 a.; Lucas I, 1 a (b); Jahn II, 1.



Diels Augnſtbirne. Diel. faſt **. Mitte, oft Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt dieſe Sorte, für welche er einen Pomologen anzuführen ſich nicht getraut, vom Profeſſor Crede in Marburg, und ich mein Reis von Diel. Da es auch noch eine Parfümirte Auguſtbirne, dann eine Schöne Auguſtbirne (Schöne von Brüſſel) gibt, und Jahn uns mit einer Deutſchen Auguſtbirne bekannt machte, die ich meinerſeits von Sicklers deutſcher Auguſtbirne doch vielleicht noch verſchieden halten möchte, ſo wird es, um Verwechslungen zu vermeiden, zweckmäßig ſein, die hier vorliegende als Diels Auguſtbirne zu bezeichnen. — Der Baum dieſer recht guten, frühen Frucht zeichnet durch ſchönen Wuchs und frühe, ſehr reiche Tragbarkeit ſich aus. An Güte des Geſchmacks wird ſie jedoch von einigen andern frühen Sommerbirnen wohl übertroffen.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 41 die Auguſtbirne. Chriſt hat im Handwörterbuche S. 151 eine Auguſtbirne Poire d'Aout, für welche er Zink und Manger anführt, die im Württembergiſchen, um Eisleben ꝛc. verbreitet ſei, welche

aber nach mehreren Kennzeichen die Obige nicht ist, und eher Jahns deutsche Augustbirne ist. Die Augustbirne, welche er Vollst. Pomol. S. 392 aufführt, kann eher die Obige sein; bei Christs großer Unvollständigkeit, und da er in der Vollst. Pomol. sich nicht auf andere Schriftsteller bezieht, auch nie sagt, woher er eine Frucht hatte, läßt sich dies indeß nicht gewisser bestimmen. Dittrich hat unsere Frucht nicht.

Gestalt: Neigt zur Eiform und ist nach Diel oft etwas länglich eiförmig, während sie bei mir in Sulingen und Nienburg, auch in Herrnhausen allermeist Form und Größe der obigen Figur hatte. Diel gibt die Dimensionen gleichfalls zu 2" Breite und 2½" Höhe an. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung ab und endigt mit etwas stumpfer Spitze.

Kelch: klein, meistens halboffen, meist verstümmelt, steht in seichter, oft etwas unebener Senkung. Regelmäßige Früchte sind schön geformt und gut gerundet.

Stiel: nach Diel 1½ bis selbst 2" lang, bei mir häufig etwas kürzer, an seiner Basis etwas fleischig, ist nur sanft gebogen und durch einen Wulst der Spitze mitunter etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, glatt, am Baume mattgrün, in der Zeitigung matt blaßgelb und bei frühem Brechen nur grüngelb. Röthe fehlt meist ganz, und nur zuweilen zeigten Früchte sowohl bei Diel als bei mir etwas matte, streifenartige Röthe. Punkte fein, sehr zahlreich, fein grün umflossen. Rostanflüge und Rostfiguren finden sich selten, und besonders nur um die Stielspitze. Geruch fein und angenehm.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, etwas fein körnig, saftreich, in warmen Jahren auch in meiner Gegend ganz schmelzend, in kälteren mehr als halbschmelzend, von angenehmem, zuckerartigen, etwas rosenartigen Geschmacke, der in kühlen Jahren in meiner Gegend etwas fade blieb, in wärmeren sehr angenehm war.

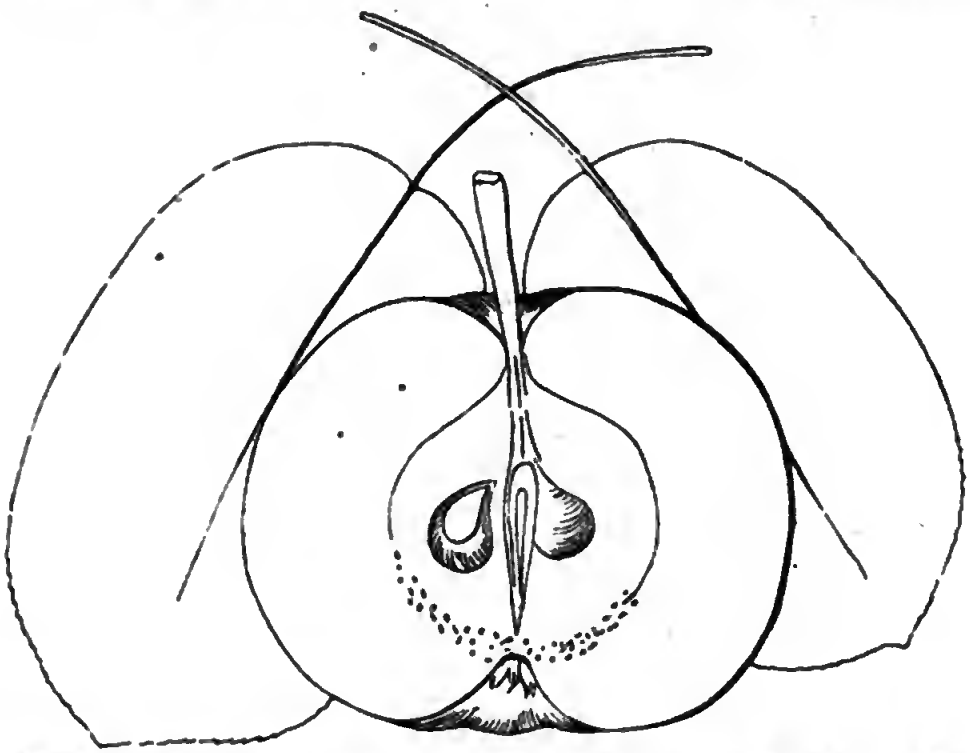
Das Kernhaus ist geschlossen; die weiten Kammern enthalten schöne, eiförmige, kaffeebraune Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel gegen Mitte August und hält sich 14 Tage. Auch in meiner Gegend mußte sie in recht warmen Jahren schon Mitte August gebrochen werden, in kühleren jedoch erst gegen Ende August und zeitigte dann Ende Aug. und in der ersten Septemberwoche. Ist hauptsächlich eine Tafel- und Marktfrucht.

Der Baum wächst rasch, gesund und schön pyramidal, und ist früh und äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind mäßig gekniet, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, an der Sonnenseite röthlich überlaufen, nur wenig und fein punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, glänzend, unten am Triebe langeiförmig, in der Mitte des Triebes mehr elliptisch, nach oben rund eiförmig, seicht und fein gezahnt, oft fast ungezahnt. Afterblätter fein, fehlen meist. Blätter der Fruchtaugen sind lang und spitz eiförmig, zum Oval neigend, regelmäßig fein gezahnt. Augen herzförmig, anliegend, oben am Zweige etwas abstehend, sitzen auf kleinen, spitzen Trägern.

Oberdieck.

No. 358. **Krafts Sommerbergamotte.** Diel III, 1 a.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Krafts Sommerbergamotte. Kraft. *††. Ende Aug., Anf. Sept. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverſchen iſt ſie unter dem Namen Sommerbergamotte als eine recht werthvolle Haushalts- und Marktfrucht faſt überall einzeln verbreitet, die am Füglichſten zu den Pomeranzenbirnen gezählt wird, aber unter allen meinen von Diel bezogenen Pomeranzenbirnen ſich nicht findet, auch mit deſſen Früher goldgelber Pomeranzenbirne (VIII, S. 137) und Platter Pomeranzenbirne (IV, S. 141), die ich nicht bezog, nicht ſtimmt, eben ſo wenig wie mit der Apfelbirne und der Caillot rosat d'été, dagegen mit der von Kraft I, Taf. 97 abgebildeten Sommerbergamotte nach Frucht und Angabe über die Vegetation ſo gut ſtimmt, daß ich nicht zweifle, in der hieſigen Frucht die Kraftſche Sommerbergamotte wieder gefunden zu haben. Die Sorte verdient alle Anpflanzung, und iſt der Baum, von dem ich ſowohl in Bardowick, als Nienburg und hier einen ſchönen Hochſtamm hatte, geſund und ſehr fruchtbar.

Literatur und Synonyme: Kraft I, Taf. 97 und Seite 44. Sonſt finde ich die Frucht nirgends beſchrieben. Am ähnlichſten iſt ihr Diels Platte Pomeranzenbirne, ſie ſoll jedoch nur 8 Tage dauern, die Sommertriebe zwar nach oben etwas wollig, das Blatt aber dunkelgrasgrün und glänzend ſein. Irrig iſt das von Kraft ſeiner Frucht zugegebene Syn. Milan de la Beuvrière, denn Duham. Berg. d'été (III, S. 36) mit dieſem Synon. iſt die Runde Rundnetzbirne, die auch Milan blanc heißt und ebenfalls wolliges Blatt hat. — Unſtatthaft citirt ferner Sickler im T. O.-G. I, S. 283, Taf. 14 bei ſeiner Runden Sommer-Bergamotte (die mir aus Gotha jedenfalls unter dem irrigen Namen Gelbgraue Roſenbirne zuging) Duhamels Berg. d'été und Krafts Sommerbergamotte und gibt ſeiner Frucht Milan de la Beuvrière als Syn. hinzu, denn Sicklers Frucht hat eine andere Form und nicht wolliges, ungezahntes Blatt. Mit Unrecht beruft ſich auch Sickler bei derſelben auf Knoop, für deſſen Herbſt-Bergamotte Taf. II. er ſie hält, denn deren

Beſchreibung weicht mehrfach ab, die Frucht reift im Sept. und Oct., während S. Frucht im Aug. reift, und iſt wohl ſicher Diels Rothe Bergamotte.

Geſtalt: In Form und Größe kommt ſie faſt ganz mit Diels Rother Bergamotte überein; gute Früchte ſind ſtark 2″ bis 2¼″ breit und ½″ weniger hoch, oft auch faſt ſo hoch als breit, in welchem Falle die Frucht etwas zur Kugelgeſtalt neigt. Der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt ſich die Frucht um Kelch und Stiel plattrund, nimmt aber meiſtens nach dem Stiele ein Weniges mehr ab, als nach dem Kelche.

Kelch: offen, mit kurzen, harten Ausſchnitten, die in weichere, meiſt fehlende Spitzen übergehen, ſitzt in ziemlich tiefer, faſt ſchüſſelartiger, ebener Einſenkung. Der Bauch der Frucht iſt ziemlich ſchön rund, und zeigt nur flache Erhabenheiten, die ſich indeß auch wohl einzeln ſtärker aufwerfen, ſo daß die Frucht ungleiche Hälften zeigt.

Stiel: dick, gewöhnlich nur ſtark ½″ lang, oft ¾ bis 1″ lang, ſitzt in ziemlich tiefer, mit einigen Beulen umgebener Höhle.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife ſchön hellgelb. Recht beſonnte Früchte zeigen eine matte, gern etwas ſtreifige, oft nur durch rothe Kreischen um die Punkte hervorgebrachte Röthe, die im Liegen freundlicher wird, bei nicht ſtark beſonnten Früchten aber fehlt. Die feinen, häufig grün umringelten, oder in der Röthe fein roth umfloſſenen Punkte ſind ſehr zahlreich. Geruch angenehm. Roſt findet ſich oft in kleinen Ueberzügen um den Stiel, weniger um den Kelch, und in manchen Jahren findet man keine Roſtſpuren.

Das Fleiſch iſt gelblich, fein, um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, jedoch mürbe, von reinem, ſehr merklichen Zuckergeſchmacke, mit oft etwas ſchwach fenchelartiger Beimiſchung.

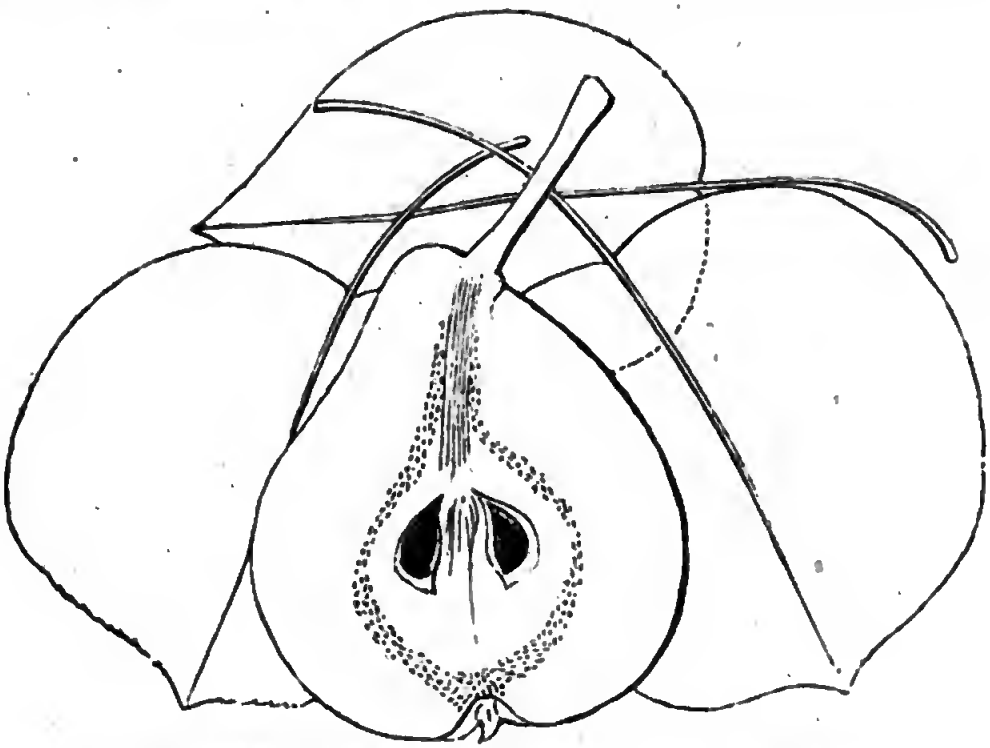
Kernhaus: geſchloſſen, die kleinen Kammern enthalten ſchwarze, häufig unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt meiſt noch im Aug., oft Anf. Sept. und hält ſich gut, ſo daß man ſie wenigſtens 3 Wochen lang benutzen kann. Muß auch guten Honig geben.

Der Baum wächſt lebhaft und faſt pyramidal, geht mit den Aeſten ſchön in die Höhe, bildet eine vielverzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und iſt ſehr fruchtbar. Er iſt an den ſtark wolligen Trieben und wolligem Blatte kenntlich (Kraft: Triebe und Blätter ſind wie mit Mehl beſtreut). Die Sommertriebe ſind nur wenig ſtufig, nach oben nicht ſtark abnehmend, auch im Nachſommer noch mit vieler ſchmutziger Wolle bedeckt, an der Sonnenſeite etwas bräunlich ledergelb, gegenüber olivenfarbig, nur fein und nicht häufig punktirt. Blatt etwas klein, in der Mitte des Sommertriebes ziemlich rundeiförmig, mitunter zur umgekehrten Eiform neigend, mit kurzer, aufgeſetzter Spitze, bricht im Frühling ſtark wollig aus, behält auch ſpät viele Reſte von Wolle und ein düſteres Ausſehen. Es iſt, je weiter nach der Spitze des Triebes hin, deſto mehr rinnenförmig gebogen, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, und am Rande ganz fein und feicht gezahnt. Afterblätter klein. Blatt der Fruchtaugen oval, mit ganz kurzer Spitze, rinnenförmig, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, nur gerändelt. Augen herzförmig, braunroth geſchuppt, ſtehen nur etwas ab und ſitzen auf wulſtigen, meiſt ſtark gerippten Augenträgern, an denen die Mittelrippe ſich ſtark herabzieht.

Oberdieck.

No. 359. Die Sommer-Blutbirne. Diel III, 2. 1.; Luc. VIII (VII) 1 a (b); Jahn I, 1.



Die Sommer-Blutbirne. Duhamel (Diel) † Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt sie nach der bereits gelieferten Frucht und charakteristischen Vegetation mit Duhamel und Diel stimmend als Sanguinole (Duham.) von Herrn Aug. Napol. Baumann in Bollweiler. Die Frucht reift bei mir etwas später, als Duhamel angibt, doch geben auch Andere etwas spätere Reife an.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 91, Nr. 111: Sanguinole (ohne Abbildung) „Blätter groß, fast rund, breiter als lang, etwas mit Mehl bestreut. Frucht mittelgroß, 23''' breit, 24''' hoch, birnförmig, am Kopfe breitgedrückt, graugrün mit Punkten, an d. S. S. roth. Fleisch grob, roth, ziemlich unschmackhaft. Reif (wie bei Merlet und Quint.) im Aug." — Diel II, S. 136 Die Sommer-Blutbirne, Sanguinole d'été „reift Ende Aug." — Pom. francon. S. 307, Nr. 135, in 2 Formen, vom Hochstamme klein, ähnlich meiner Fig. oben; vom Spaliere größer, oval, wie Herbst-Blutbirne, beide Ende Sept. reif, weßhalb jedenfalls die letztere. — Knoop, deutsche Ausgabe, Taf. VI, Granat Peer, Granatbirne, sehr länglich, auch stark geröthet, doch erklärt sie auch Diel wegen der Reife im Aug. und Sept. für ächt. — Pom. austriac. S. 40, Tab. 89 ziemlich m. Zeichnung entsprechend, nur am Stiele stärker abgestumpft. — T. O.-G. hat 2 Arten a) Bd. IV, S. 313, Taf. 16 die Blutbirne, Ende Sept. reif (ist die Herbstblutbirne, vrgl. diese) b) Bd. VIII, S. 385, Taf. 21 die Sommerblutbirne, größer und besser als vorige, im Aug. reifend, doch fraglich, denn Sickler, der Kraft citirt, hat ihr, gegen Krafts rundliches Blatt, ein stark länglich ovales hinzugegeben. — Christs Handwb. S. 160 ziemlich wie Sickl. — Decaisne Bd. V, Taf. 7 Sanguinole, nach Vegetation und Reife (Anf. Sept.) die vorliegende in 2 Formen, a) ovalbirnf. b) rundlich-kreiselförmig (zwischen beiden gibt meine Zeichnung etwa das Mittel) er citirt Merlet, Knoop und Poiteau und unterscheidet eine Sanguine mit grüner Haut und mit völlig rothem Fleische, von der Sanguine d'Italie, deren Fleisch aprikosenartig und

röthlich marmorirt sei. — Auch bei Leroy, Tougard und nach Cat. Lond. zeitigt Duham. Sanguinole im Aug. und Sept., nach Jamin und Durand im Sept. und ihre weiteren Syn. sind: Sanguine de France, Rois.; Sanguinole de Royder, Sanguine musquée ou africaine, Caleville, Cousinotte, Merlet, nach Mayer; Blood-Peer, Sickl.; Grenade, Bloed-Peer, Knoop (Orig. Ausg.); Beterave auch Poire au vin und Sanguine d'Italie, Decaisne. — Mehreres über Blutbirnen siehe unter Herbst-Blutbirne.

Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig kurz abgestumpft spitz, um den Kelch platt abgerundet, wie sie auch Diel beschreibt, der sie als mittelgroß (2—2¼" breit und ebenso hoch oder nur etwas höher) bezeichnet, während sie Andere klein nennen. Sie baut sich übrigens bald länger, bald kürzer, oft fast rundlich, nimmt auch, wie Decaisne's Abbildung zeigt, gegen Diel Einbiegung nach dem Stiele zu an, und ist überhaupt in Form und Größe veränderlich.

Kelch: groß- und breitblättrig, oft hartschalig, offen, in weiter flacher, ebener Einsenkung, obgleich die Abrundung der Frucht zuweilen ungleich ist und der Kelch öfters seitwärts geschoben steht.

Stiel: mäßig stark, 1" lang, grüngelb, nach dem Ende hin beroſtet, häufig warzig, sitzt obenauf schwachvertieft, oder neben einem Höcker, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, blaßgrün, später mehr gelblich, an der S.S. oft sanft carmin geröthet und in dem Roth fein weißlich-, auf der übrigen Schale gelbbräunlich-punktirt, auch häufig leicht und dünn beroſtet, wodurch das Roth getrübt wird.

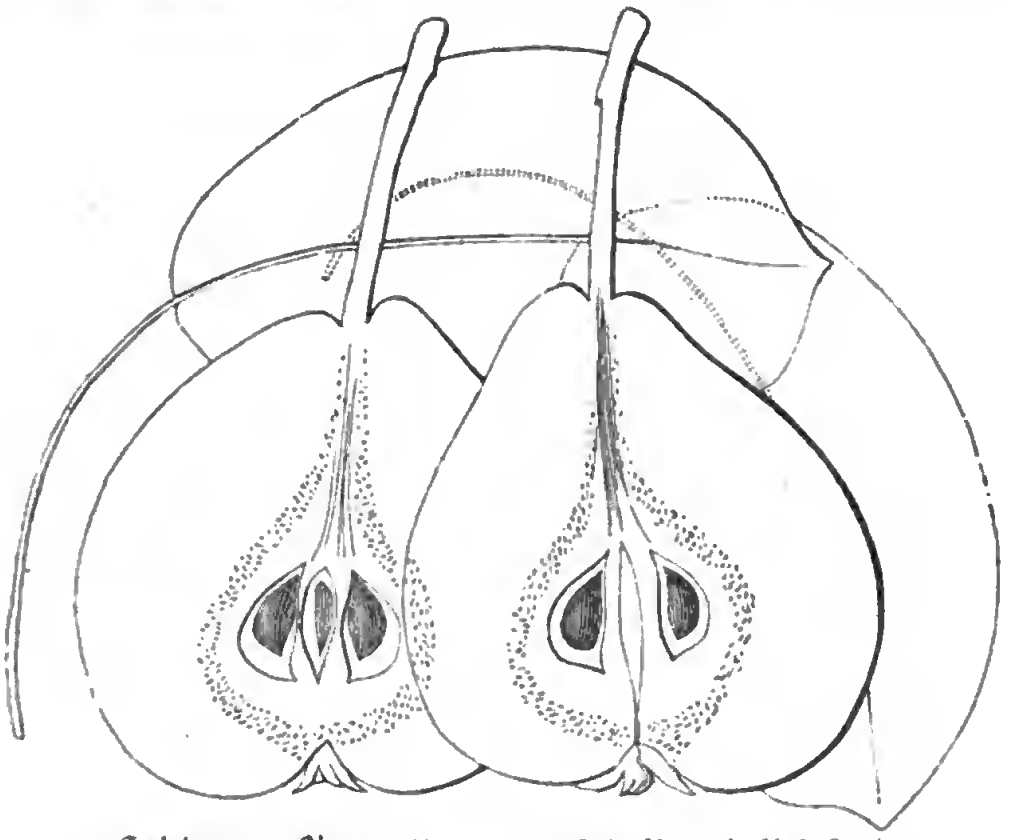
Fleisch: rosenroth, ums Kernhaus und auch sonst stellenweise carmoisinroth, abknackend oder rauschend, von noch angenehmem fast reinem Zuckergeschmack (von einem sehr reinen, süßen, rosenartigen Geschmack, Diel).

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im ersten Drittel des Sept., nur im Sommer 1863, in welchem Alles früher zeitigte, war sie den 24. Aug. reif; sie ist zwar noch zum Rohgenuß brauchbar, besser aber dient sie zum Kochen und Trocknen und wird überhaupt nur der Merkwürdigkeit wegen gepflanzt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel sehr stark, wird groß und fruchtbar, macht gerne Hängäste. — Die Blätter meines nicht triebigen Baumes sind rundlich, zum Theil auch eirund und oval, meist herzförmig, mit meist kurzer, zuweilen auch mit längerer, auslaufender Spitze. Rundliche Blätter 2—2¼" breit, 1¾—2" lang, andere länger, oben und unten fein wollig, unterseits durch den stärkeren Wollüberzug graugrün, oberseits mattgrün, zum Theil röthlich geadert, ganzrandig oder nur an der Spitze unregelmäßig gezahnt, schwach schiffförmig oder muldenförmig und hier und da wellenförmig, steif und lederartig. An den Sommerzweigen scheinen die Blätter nach oben hin mehr oval oder eirund zu sein, doch schildert sie Diel ähnlich den Fruchtholzblättern als ansehnlich groß, von Form rund-herzförmig, wie das Blatt einer Pappel, 3—3¾" breit und ebenso lang, öfters sogar breiter als lang, wegen der darauf sitzenden Wolle düster von Farbe. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. — Farbe der Sommerzweige nach Diel schwer zu beschreiben, grün mit braun gemischt, auf der Schattenseite dunkel olivenfarbig, dabei wollig und fein weißgrau punktirt. Nach Decaisne sind sie schwärzlich violett, gelblich punktirt.

J.

No. 360. Salzburger Birne. Diel II, 2 1.; Lucas II, 2 a.; Jahn III, 1.



Salzburger Birne. Liegel. *††. Ende Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist in Ober- und Niederbayern, auch in Ober-Oestreich allgemein verbreitet und kömmt, nach Hrn. Jos. Deuringer in Sendling bei München, der mir schöne Früchte derselben sandte, selbst in solchen Lagen und Bodenarten fort, in welchen andere Birnen nicht mehr gedeihen wollen.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie in s. Anw. S. 87, auch in Monatsschr. II, S. 15 und in s. N. O. II, S. 104 als eine mittelgroße, grünlichgelbe, an der S.S. braunroth angelaufene, rundliche, kurz kegelförmige, sehr saftige, zuckersüße, fein muskatellerartige, im Kauen rauschende Sommer-Russelet, die um Braunau Zuckerbirne genannt werde. Er bezieht sich in seinem Lobe auf Schmidberger, der sie in seinen Beitr. zur Obstbaumzucht, III. Heft S. 21 für die beste Sommerbirne erkläre. Sie sei mit der von Diel (Bd. XXI, S. 249, danach Dittr. I, S. 582) beschriebenen Salzburger von Adlitz überein. Doch hat diese nach Diel eine andere Form und abknackendes Fleisch, und obschon die Vegetation Aehnlichkeit zeigt, so zweifelt doch auch Oberdieck an der Identität, obgleich er beide in s. Anl. S. 405 noch zusammenfaßte, und die Adlitz nach Dochnahl's Führer S. 14 in Franken Salzburger, Lange Salzburger genannt wird. Nach Hrn. Prof. Dr. Reisich in Prag ist ferner die Salzburger Birne, von ihm bei der Versammlung in Görlitz als eine der besten Wirthschaftsfrüchte empfohlen, von Diels Braunrother Sommer-Russelet nicht verschieden, und hat Diel diese Bd. III, S. 111 wenigstens sehr ähnlich beschrieben. — Ich schildere im Folgenden Hrn. Deuringers Früchte, die mit einer mir von Liegel behändigten Zeichnung gut stimmen, gleichwie auch die Vegetation meiner Salzburger Birne von L. ganz mit der des Hrn. D. übereintrifft.

Geſtalt und Größe zeigt obiger Umriß. Die Birne kann als mittelgroß, etwas klein, um den Kelch ſtark abgeplattet, breit aufſitzend (wie es Diels Salzburger von Adlitz nicht thut), nach dem Stiele zu hoch gewölbt rund oder auch kegelförmig, meiſt ſtark abgeſtumpft bezeichnet werden.

Kelch: groß- und langblättrig, offen, in weiter und oft tiefer Senkung, die häufig durch Beulen beengt iſt, von welchen oft einzelne ſtärker anſchwellen und ſich verloren über den Bauch fortſetzen, ſo daß dieſer ſtellenweiſe ſtärker hervortritt.

Stiel: ſtark, verſchieden lang, holzig, gelbbraun, oft knoſpig, ſitzt ſchwach vertieft in Beulchen, wird auch häufig durch einen ſich neben ihm aufwerfenden Höcker ſeitwärts gedrückt.

Schale: gelbgrün, ſpäter grünlich-, auch faſt citronengelb, mit feinen grünlichen, ſpäter bräunlichen Punkten, a. d. S.S. lebhafter punkt- oder fleckenartiger, oder auch ſtreifiger Röthe (die wahrſcheinlich vor beginnender Reife mehr bräunlich iſt, wie ſie L. ſchildert), oft auch mit Roſtfleckchen, die ſich um den Kelch mehr häufen.

Fleiſch: gelblich weiß, ziemlich fein, halbſchmelzend, nur wenig rauſchend, ſaftreich, von ſehr angenehmem, ſchwach ſäuerlich ſüßen, fein roſenartig parfümirten Zuckergeſchmack, an welchem mir Müskirtes nicht aufgefallen iſt. (Liegel hat wie Diel mit Muskatellergeſchmack oft nur eine der Frucht beigemiſchte feine Säure bezeichnet.)

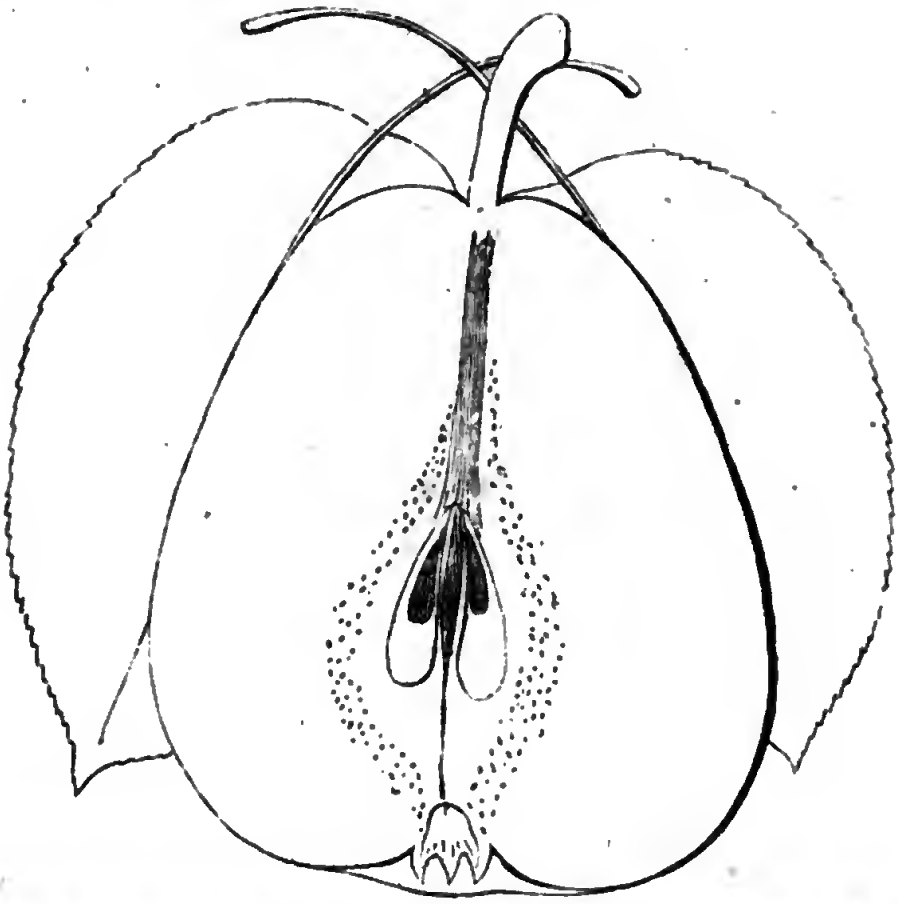
Kernhaus: mit etwas ſtärkeren Körnchen umgeben, ſchwach hohl- oder auch vollachſig, kleinfächerig, mit kleinen, ſchwarzbraunen, zum Theile unvollkommenen, mit einem ſchwachen Höcker ausgeſtatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift Anfangs Sept., in warmen Sommern gegen Ende des Aug. — Liegel gibt das letzte Drittel des Aug. als Reifzeit an und bemerkt, daß alle anderen Birnen wenig Werth mehr hätten, ſo bald ſie auf dem Obſtmarkte erſcheine. Ihr wahres Parfüm erhalte ſie jedoch nur auf Hochſtamm und ſei wegen Güte der Frucht, Größe und Tragbarkeit des Baumes für ein kaltes Clima allgemein zu empfehlen.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt lebhaft, wird groß, trägt im Alter ſtrotzend, gedeiht auch auf Quitte, und auch nach L. in jeder Lage. — Blätter oval, mit auslaufender, oft kurzer, meiſt etwas zur Seite gebogener Spitze, $1^3/_4$ bis $2^1/_4$" breit, $2^1/_4$ bis 3" lang, einzelne eirund, einzelne länger geſtielte auch elliptiſch und breitlanzettförmig, ganzrandig, glatt, doch am Blattſaume etwas wollig, reichgeadert, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Die Blätter der Salzburger von Adlitz (wie ſie mir Oberd. ſandte, bei welchem der Baum mit Diels Beſchreibung ſtimmende Früchte trug) ſind der Mehrzahl nach eirund, länger zugeſpitzt, auch meiſt fein- und ſeichtgeſägt. — Blüthenknoſpen zur Zeit fehlend. — Sommerzweige erdfarbig, rothbraun, ſtellenweiſe faſt violettroth, auf der Schattenſeite mehr grün, fein gelblich oder ſchmutzig weiß punktirt, nach dem Ende hin verdickt, Augen ſehr ſpitz, faſt ſtechend.

J.

No. 361. **Conitzer Butterbirne.** Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1. a.; Jahn II, 1.



Conitzer Butterbirne. (aus Danzig). ** † Mitte Aug. — Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Umgegend von Danzig verbreitet und sehr beliebt. Herr Bankier Heinrich Rotzoll in Danzig war so gütig, mir zwei Jahre nach einander Früchte zu senden und aus seinen Zweigen habe ich einige junge Bäume erzogen, nach welchen ich die Vegetation schon ziemlich schildern kann. Die Frucht ist gut und schön und verdient auch in weiteren Kreisen bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Ihr heimathlicher Name ist Conitzer Schmalzbirne. Da sie aber ganz schmelzendes Fleisch besitzt und unter Schmalzbirnen mehr Früchte mit rauschendem oder halbschmelzendem Fleische verstanden werden, so habe ich den obigen gewählt. — Beschrieben ist die Birne bis jetzt nicht.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Figur, wonach die Frucht kegelförmig, an beiden Enden stark abgestumpft ist, auf dem Kelche gut aufstehend, auf einer Seite stets niedriger. Sie baut sich jedoch auf einer Hälfte oft mittelbauchig, so daß sie zum Theil eirund erscheint und wird in guten Jahren auch noch um ⅓ größer.

Kelch: kurz und ſpitzblättrig, graugrün, etwas wollig, geſchloſſen, in ziemlich tiefer, ſchüſſelförmiger, doch unregelmäßiger Einſenkung, weil ſich Beulen in derſelben erheben, welche flach, doch ſehr bemerklich über die Wölbung, auch oft noch über den Bauch hinlaufen, und wodurch zuweilen eine vom Kelche bis zum Stiele ſich fortſetzende rinnenförmige Vertiefung entſteht.

Stiel: ziemlich ſtark, bis 3/4" lang, grünbraun, ſteht in einer mit Beulen umgebenen Höhle. Eine oder die andere dieſer Beulen erhebt ſich meiſt höher, oft ziemlich hoch, ſo daß der Stiel ſeitwärts gedrückt wird und die eine Hälfte der Frucht auch gegen den Stiel hin höher als die andere erſcheint.

Schale: durch körnige Unterlagerung etwas uneben, gelbgrün, ſpäter grüngelb, zuletzt faſt citronengelb, mit ſtarken grünlichen oder weißlichen grünumſäumten Punkten, und an der Sonnenſeite oft ſtarker carminfarbener Röthe, die zuweilen nur als orangefarbener ſtreifiger Anflug erſcheint und worin viele grüngelbe Punkte zerſtreut ſind. Auch mit etwas gelbgrauem Roſtanfluge, der aber meiſt nur um den Kelch herum mehr zuſammenhängend und etwas fühlbar rauh wird.

Fleiſch: weiß, ziemlich fein, ſehr ſaftreich, butterhaft, von ſchwachweinigſüßem, ſehr erfriſchenden, recht angenehmen, wenn auch durch Gewürz nicht gerade ausgezeichnetem Geſchmack.

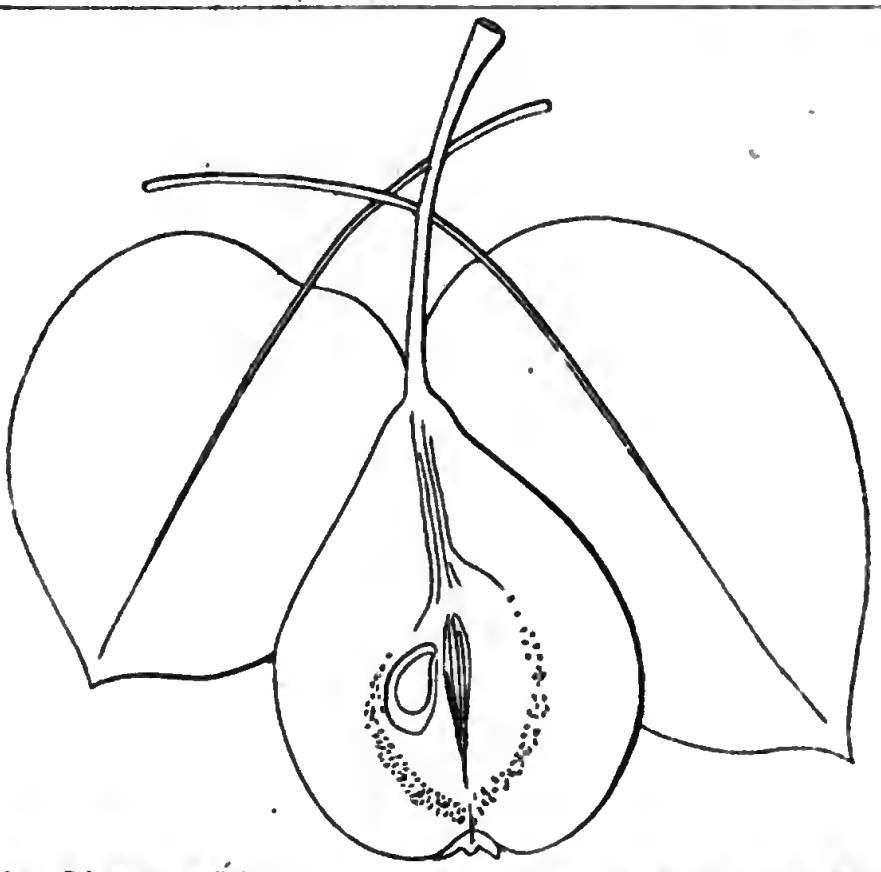
Kernhaus: mit etwas doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, ſchwach hohl- oder vollachſig, Kammern klein, länglich, mit unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift je nach den Sommern mitunter um die Mitte des Aug., doch kam auch in dem wärmeren Sommer 1861 das zweite Drittel des Sept. herbei; die Frucht darf nicht erſt gelb werden, ſonſt iſt ſie meiſt ſchon paſſirt. Auch hält ſie ſich nicht lange in der Reife, weßhalb Dr. Liegel, an welchen ſie geſandt wurde, Bedenken trug, ihr I. Rang zu geben. Doch kommt dieſe Eigenſchaft den meiſten Sommerbirnen zu, und es wird ein zu ſchnelles Weichwerden durch frühzeitiges Brechen zu verhindern ſein.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wird nach Herrn Rotoll groß und iſt recht fruchtbar; er bildet, wie meine Baumſchulenſtämme zeigen, ſchöne Pyramiden. — Die Blätter des Fruchtholzes ſind ziemlich groß, länglich eirund, meiſt herzförmig, mit oft lang auslaufender, öfters etwas ſpiralförmig zur Seite gedrehter Spitze, fein ſeicht- und ſtumpf geſägt, ſchwach ſchiffförmig und ſichelförmig, dunkelgrün und glänzend. Die Blätter an den Sommerzweigen ſind kleiner, mehr oval, nach vorne oft am breiteſten, mit aufgeſetzter, oft ſcharfer Spitze, ſchärfer geſägt, und nach der Spitze des Triebes hin wollig, während die ausgewachſenen und die Fruchtholzblätter glatt ſind. — Blüthenknoſpen ſcheinen mehr eirund als kegelförmig, ſtumpfſpitz, ſchwarzbraun zu ſein. — Sommerzweige grau- oder bräunlichgrün, an der Sonnenſeite bräunlich geröthet, mit ſchmutzigweißen oder gelblichen Punkten; an der Spitze ſind ſie wollig.

J.

No. 362. **Kleine Zimmtrouſſelet.** Diel II, 3. 1.; Lucas I, 2 b.; Jahn II, 1.



Kleine Zimmtrouſſelet. Diel. ††. Anf., oft Mitte Sept., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Dieſe von Diel ſehr geſchätzte Frucht, bei welcher er anmerkt „kann nicht reichlich genug angepflanzt werden," gehört zu den älteren Sorten, und iſt nach Diel beſonders in der Wetterau, auch in Heſſen an der Lahn verbreitet, wo ſie Zimmtbirne heißt. Im Hannoverſchen fand ich nur einigemal einen Baum davon, jedoch wieder zwei in Jeinſen. Sie hat in meiner Gegend nicht ganz die Güte, wie bei Dietz, wird auch nicht größer, als obige Figur, indeß ſchätzen die Beſitzer des Baumes ſie doch ſehr, weil ſie auch mit der Schale getrocknet ein recht ſchmackhaftes Gericht gebe und der Baum ſehr reichlich trage. Mein Reis erhielt ich von Diel und nachmals von Hrn. v. Flotow überein.

Literatur und Synonyme: Diel IV, p. 80 Kleine Zimmtrouſſelet, Petit Rousselet musqué. Diel bemerkt, daß während Quintinye nur Eine Rouſſelet, die von Rheims annehmen wollte, die Franzoſen nach ſeiner Zeit doch ſchon bald eine Frühe Rouſſelet von derſelben unterſchieden haben, und die neueren Franzoſen allgemein eine Kleine und Große Rouſſelet von Rheims in ihren Catalogen aufführten. Die Obige erhielt er von Nicolas Simon aus Metz als Petit Rousselet de Rheims, bekam jedoch von den Gebrüdern Mathiot unter demſelben Namen ſeine Rouſſeline. Er glaubt, daß mit obiger vielleicht identiſch ſei die Kleine Muscateller Rouſſelet

des T. O.-G. XVIII, p. 310, Taf. 15, bei der indeß wenig Roſt und ſtarke Röthe angegeben wird. Unter obigem Namen hat ſie eine beſtimmte Unterſcheidung von ähnlichen Früchten gewonnen. — (Sehr ähnlich, auch in dem mitabgebildeten Blatte, iſt die Kleine Pfalzgräfin des T. O.-G. II, Taf. 2, S. 17, doch vergleiche man die unten folgende Beſchreibung der Birne dieſes Namens. Jahn.)

Geſtalt: Größe nach Diel vom Hochſtamme 1¾, ſelten 2″ breit und 2¼″ lang. Form birnförmig, oft etwas ſpitz kegelförmig; Bauch ſtark nach dem Kelche hin, um den ſie ſich plattrund wölbt. In hieſiger Gegend habe ich ſie nicht größer gehabt, als 1½″ breit und 2″ hoch, wobei der Bauch der Mitte etwas näher ſaß, und die Frucht von da nach dem Kelche auch häufig noch etwas ſtärker abnahm, als in obiger Figur, und der Stiel länger war, als ihn Diel bezeichnet, was Alles Folgen größerer Kleinheit ſind. Nach dem Stiele macht ſie ohne merklichere Einbiegungen eine kegelförmige, faſt in den Stiel überlaufende Spitze.

Kelch: für die Frucht ſtark, hartſchalig, ganz offen, ſitzt bei größeren Früchten in geräumiger, flacher, ebener Senkung, bei nach dem Kelche ſtärker abnehmenden kleineren faſt oben auf.

Stiel: für die kleine Frucht ſtark, nach Diel 1 bis 1¼″ lang, indeß bei mir meiſtens gut 1½″, oft ſelbſt 2″ lang.

Schale: fein rauh. Grundfarbe ein hellgrünliches Gelb, welches erſt bei der Ueberzeitigung ganz hellgelb wird, aber bei frei hängenden Früchten nie rein zu ſehen iſt, indem ein feiner, zimmtfarbiger Roſtüberzug über die ganze Schale verbreitet iſt, ähnlich, wie bei der Volkmarſerbirn und andern, durch den die Grundfarbe nur durchſcheint. Die Sonnenſeite — nach Diel oft ⅔ der ganzen Schale — iſt mit einem etwas trüben Blutroth, das nach dem Stiel oft etwas Streifiges verräth, bedeckt, welches die Grundfarbe fleckenweiſe noch durchſchimmern läßt, und öfters (bei mir meiſtens) mit einem feinen, etwas rauhen, kleienartigen Anfluge überlegt iſt. Wahre Punkte ſieht man nach Diel wegen dieſes kleienartigen Anfluges keine, doch erſchien eben dieſer Anflug mir mehrmals deutlich als zahlreiche graue Punkte. Geruch fehlt.

Fleiſch: ſchwach gelblich weiß, ſaftvoll, körnig, halbſchmelzend, in meiner Gegend meiſt ziemlich rauſchend, nach Diel von ſüßem, erhabenen, zimmtartigen Geſchmacke, den ich in meiner Gegend zwar als ſüß und ziemlich zimmtartig, jedoch nicht als erhaben bezeichnen kann.

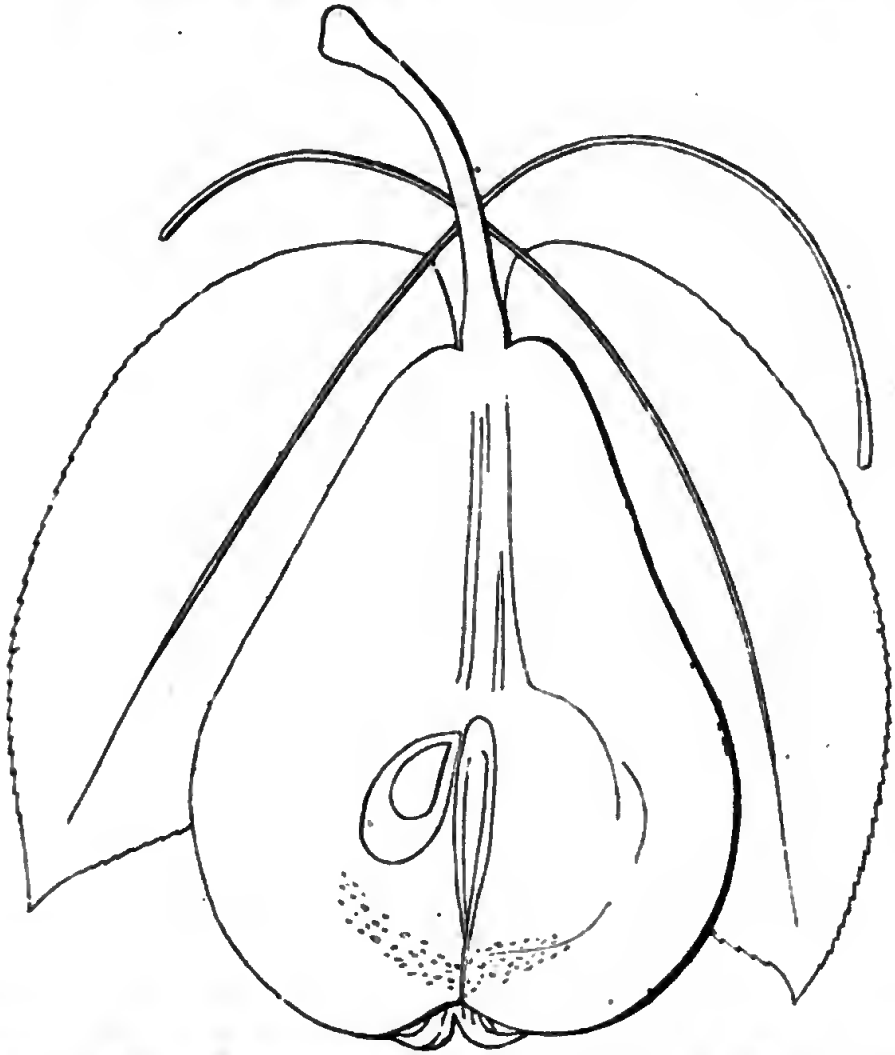
Kernhaus: klein, Kammern flach, enthalten meiſtens nur taube oder wenige kleine, ſchwarze, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anf. Sept., hier oft erſt Mitte Sept., hält ſich mehrere Wochen und iſt für den Haushalt ſehr brauchbar.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt ſehr reichlich. Sommertriebe nicht ſtark, violettartig braun, nur nach oben mit etwas Wolle bedeckt, zerſtreut und fein punktirt. Blatt klein, oval, mit kurzer Spitze, glänzend, ganz ſeicht oder gar nicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eirund, auch zuweilen rundlich, ganzrandig. Afterblätter faſt fadenförmig, klein; Augen ſtark, kegelförmig, etwas abſtehend. Träger ziemlich hoch.

Oberdieck.

No. 363. Lange Sommer-Mundnetzbirne. Diel I, 3, 1.; Luc. I, 1 a.; Jahn VI, 1.



Lange Sommer-Mundnetzbirne. Sickler? fast ** †. Anf. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Sommerbirne erhielt ich schon früh in Nienburg von Herrn Geheimenrath von Flotow zu Dresden unter dem Namen Lange grüne Sommer-Mundnetzbirne und wird sie weiter von Dittrich herstammen. Ich habe länger ihre Güte nicht erkannt, die mir erst 1862 sichtbar wurde, nachdem ich einen jungen Baum auf besseren Boden umgepflanzt hatte, der darauf kräftig wuchs und gleich 1861 etliche Früchte brachte, 1862 aber sehr voll hing. Früh genug gebrochen wird sie schmelzend, der Geschmack könnte jedoch etwas gewürzter sein. Wir haben eine Runde Mundnetzbirne (Sommerdechantsbirne), eine lange Herbst-Mundnetzbirne (Lange grüne Herbstbirne), und kann für obige der Name wohl nicht kürzer gefaßt werden, als geschehen ist. Verdient häufige Anpflanzung und möchte nur der Geschmack noch etwas mehr Gewürz haben.

Literatur und Synonyme: Diel hat sie nicht. Bei den unvollkommenen Beschreibungen älterer pomologischer Werke ist es schwer, auch nur mit einiger Sicherheit eine Frucht in ihnen nachzuweisen. Der T. O.-G. hat 4 Mundnetzbirnen: 1) XIV, Taf. 7 die Runde Mundnetzbirne, die trotz der aufgetragenen, sich wohl sehr selten findenden Röthe, sichtbar unsere Frucht desselben Namens ist; 2) II, Taf. 1 die Lange Mundnetzbirne; gleicht in Form und Größe einigermaßen unserer Frucht,

doch dieſe unter ihr zu ſuchen erlaubt das mit abgebildete, breiteiförmige, ganz ungezahnte Blatt nicht. Die Abbildung gleicht auch ziemlich einer hochgebauten Sommerdechantsbirne und iſt möglich nichts Anderes. Da ſie auch Brüſſelerbirne genannt wird, könnte man verſucht werden, unter ihr die Dielſche Brüſſeler Birne zu ſuchen, doch ſoll das Blatt verhältnißmäßig klein ſein, was bei dieſer nicht der Fall iſt. 3) die Herbſtmundnetzbirne X, S. 36 Taf. 2, welche ohne Zweifel die Lange grüne Herbſtbirne iſt. 4) Die lange grüne Mundnetzbirne XVII, Taf. 10 S. 229. Dieſe kann unſere Frucht noch am Erſten ſein, doch iſt das Blatt zwar von Form wie oben, aber ziemlich tief gezahnt. Die Reifzeit in der erſten Hälfte des Sept. und andere Angaben paßten ſo ziemlich. Chriſt hat in der Vollſt. Pom. nur die Runde Mundnetzbirne und die Lange grüne Herbſtbirne; im Handwörterbuch S. 196 hat er eine Lange Mouillebouche, die er auch Brüſſeler Birne nennt und obige Nr. 2 des T. O.-G. wird ſein ſollen. Auf dieſe bezieht ſich Dittrich I, S. 555 bei ſeiner Langen grünen Sommer-Mundnetzbirne, die ſehr als unſere Frucht beſchrieben wird, und er auch ſelbſt geſehen zu haben ſcheint, bei der er aber dann irrig auf T. O.-G. II, Taf. 1 hingewieſen hat. Die Vegetation gibt er leider nicht an, und mag aus dieſen Darlegungen erhellen, wie wichtig die Angabe der Vegetation zur Unterſcheidung der Birnen iſt.

Geſtalt: bauchig kegelförmig, oder noch genauer zwiſchen Birnform und Kegelform ſtehend. Gute Früchte ſind 2¼" breit und 3" hoch. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich theils ſo zurundet, daß ſie nicht aufſtehen kann, meiſt aber etwas flacher wölbt, daß ſie noch gut aufſteht. Nach dem Stiele macht ſie ſanfte Einbiegungen und endet mit einer etwas abgeſtumpften Kegelſpitze.

Kelch: offen, liegt mit ſeinen ziemlich feinen Ausſchnitten meiſtens auf und ſitzt in flacher, bald weiterer, bald enger Senkung, oft mit einigen Falten umgeben. Ueber den Bauch der Frucht läuft nichts deutlich Kantiges hin, doch iſt die eine Seite der Frucht oft ſtärker als die andere.

Stiel: ſtark, lederfarben, holzig, 1¼—1½" lang, ſanft gekrümmt, doch wenig zur Seite gebogen, ſitzt meiſtens wie eingeſteckt.

Schale: ziemlich ſtark, etwas glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife nur etwas gelblicher, ja bei recht frühem Pflücken bleibt ſie grün. Die zahlreichen an der Schattenſeite grün umringelten Punkte ſind an der Sonnenſeite unanſehnlich bräunlich umringelt und grau; und nimmt bei recht beſonnten dieſe Röthe ſo zu, daß die Sonnenſeite undeutlich geſtreift erſcheint. Roſt findet ſich nur wenig. Der Geruch iſt ſchwach.

Das Fleiſch iſt etwas grüngelblichweiß, ziemlich fein, um das Kernhaus nur ganz feinkörnig, ſehr ſaftreich, ſchmelzend, von etwas weinartig gezuckertem Geſchmack, durch den ein ſchwaches zimmtartiges Gewürz hindurchſticht. Um gut ſchmelzend zu werden muß ſie aber wohl 12 Tage vor der Baumreife gebrochen werden. Spät gebrochen iſt das Fleiſch grob und bald mell.

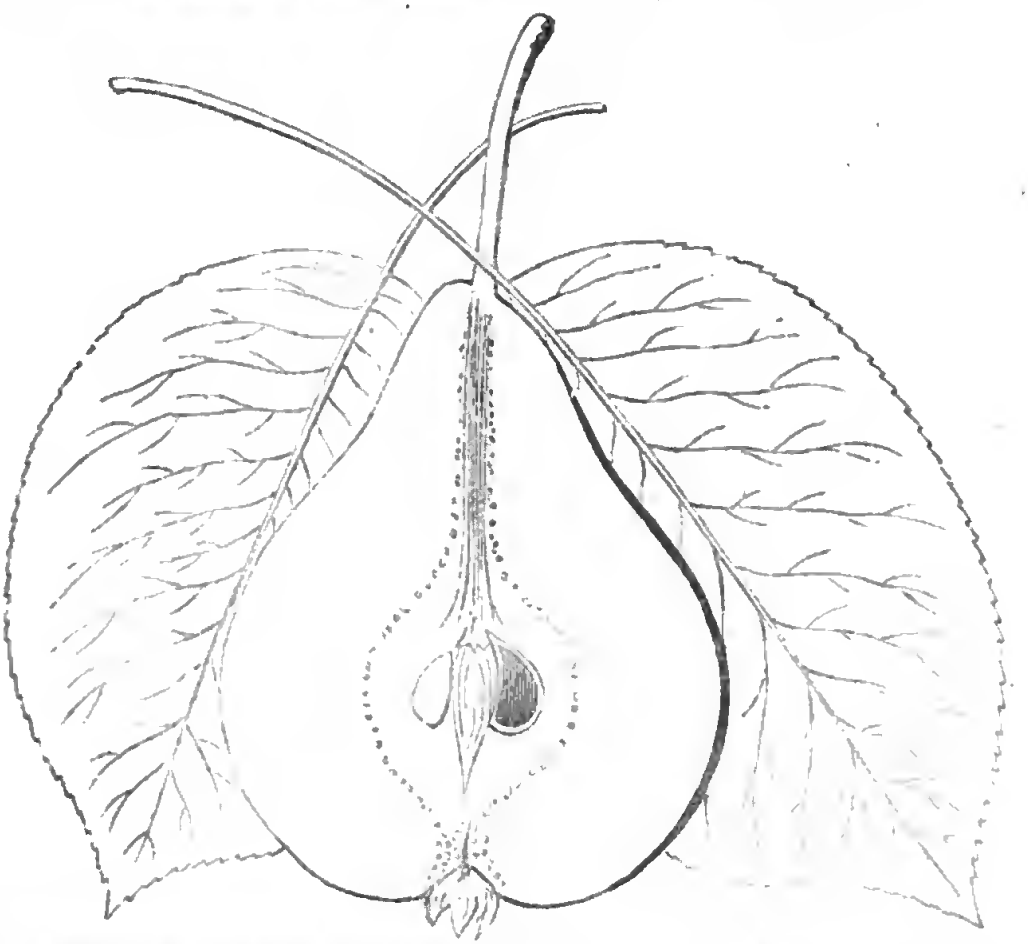
Das Kernhaus iſt geſchloſſen, die Kammern ſind geräumig und enthalten ſchwarze, eiförmige, vollkommene, oft auch unvollkommene Kerne. Die Kelchhöhle iſt nicht tief.

Reife und Nutzung: In dem frühen Jahre 1862 war die rechte Zeit ſie abzunehmen 15. Aug., wornach ſie ordinär Anf. Sept. zeitigen wird. Hält ſich 14 Tage und iſt eine angenehme Tafelfrucht, die nach Dittrich in Thüringen ſehr geſucht wird.

Der Baum wächſt raſch und geſund und geht mit den Zweigen ſchön in die Luft, die ſich jedoch durch die Schwere der Früchte hängen. Sommertriebe ſtark, etwas gekniet, olivengrün, zu ledergelb übergehend, mit zahlreichen röthlich-grauen feinen Punkten gezeichnet. Blatt an recht ſtarken Trieben elliptiſch, meiſt breitlanzettlich oder wirklich lanzettlich, einzeln lang- und ſpitzeiförmig. Es iſt glänzend, ſchwach rinnenförmig, flach und fein gezahnt, oft nur ſtark gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich oder eilanzettlich, meiſt nur ſtark gerändelt. Augen koniſch, ſpitz, abſtehend, ſitzen auf einem vorſtehenden, zu beiden Seiten des Auges ſich erhebenden Wulſte am Zweige.

Oberdieck.

No. 364. **Rothbackige Sommer-Zuckerb.** Diel II, 3. 1.; Luc. I, 1 b.; J. III, 1.



Rothbackige Sommer-Zuckerbirne. Diel. *††. Anf. Sept. 2—3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel fand die von ihm zu den Russeleten gestellte Birne unter dem Namen Zuckerbirne im Garten seiner Eltern. Sie ist nach ihm jedenfalls deutschen Ursprungs, und wurde von demselben schon 1801 beschrieben.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 194, Dittrich I. S. 584, Oberd. Anleit. S. 437; Lucas, Kernobstf. S. 158; Dochnahls Führer II, S. 49. — Diel bemerkt, daß er keinen Autor für sie anführen könne. Von der damit verglichenen Jungfernbirne und Sommerzuckerbirne des T. O.G. sei sie wesentlich verschieden. Nach Dochnahl würde sie im Württembergischen Deutsche Jungfern-, Henkel-, Hirten-, Röthel-, Schäfers- und Weinbergsbirne heißen, wovon indessen in Lucas's Schrift nichts bemerkt ist. — Oberdieck bestätigt das ihr als Haushaltsfrucht von Diel gespendete Lob, nur wolle der Baum nicht zu trocken stehen.

Gestalt: birnförmig, mit etwas starkem und nach dem Kelche hin hoch erhabenen Bauche; um den Kelch wölbt sich die Frucht plattrund, nach dem Stiele hin macht sie eine Einbiegung und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze. Eine wohlgebildete Frucht hat nach Diel 2⅛" Breite und 2¾" Höhe, was sie jedoch zeither in Meiningen nicht erreichte.

Kelch: spitzblättrig, doch oft unvollkommen oder verschoben, halboffen, aufrechtstehend, flach oder seicht eingesenkt, mit feinen Falten oder Beulchen umgeben, von welchen man indessen über den Bauch hin keinen Fortsatz bemerkt.

Stiel: charakteristisch dünn, 1¼—1¾" lang, grünlich olivenfarben, sitzt oben auf der dünnen Spitze mit feinen Runzeln umgeben, oder neben einem sich anlehnenden Höcker schief.

Schale: fein, sehr glatt, an der auf dem Lager nachgereiften Frucht fast etwas geschmeidig, schön blaßgrün mit feinen dunkelgrünen Punkten, in der Reife schön citronengelb. An besonnten Früchten findet sich öfters etwas helle, erdartige Röthe, meist nur in grauweißen Punkten bestehend, die mit röthlichen Kreischen umgeben sind, bisweilen auch Anflüge von Rost und stärkeren Rostflecken.

Fleisch: mattweiß, wässerig von Ansehen, weil sehr saftreich, rauschend oder halbschmelzend, von angenehmem, rein süßen Zuckergeschmack.

Kernhaus: von etwas stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern klein und enge, nicht größer, als daß die ganz davon umschlossenen, schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kerne Platz darin finden.

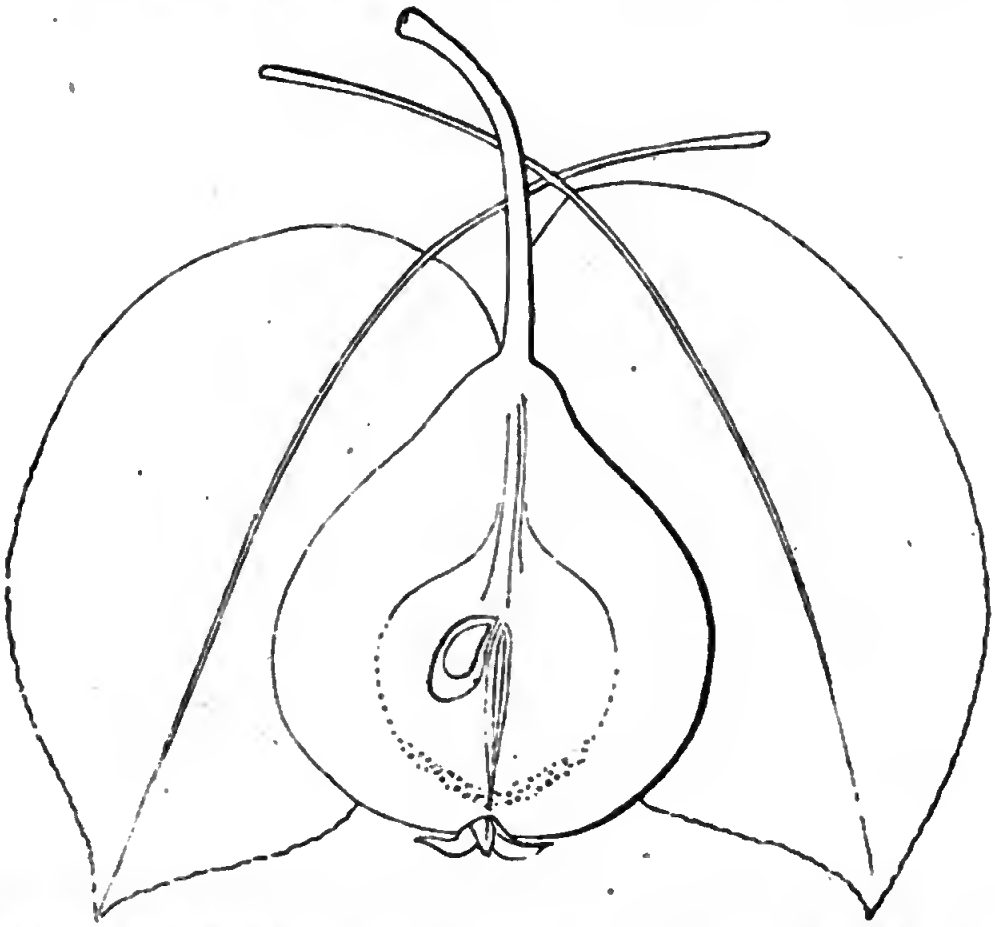
Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des September und hält sich, etwas früher gebrochen, 2 bis 3 Wochen, ist sowohl zum rohen Genuß, wie für die Oeconomie sehr schätzbar. Sie liefert sehr süßes Birnenmus und wird als schöne goldgelbe Sommerfrucht auf den Märkten gerne gekauft.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst sehr lebhaft, wird alt und war einer der stärksten Birnbäume im Diel'schen Garten. Sein Wuchs gleicht dem einer Linde, indem er eine breite Krone mit herabhängenden Aesten macht; dabei ist er, wenigstens ein Jahr ums andere sehr fruchtbar. Die Blätter sind ziemlich groß, oval, mit kurzer, halbaufgesetzter Spitze, 2" breit, bis 3" lang, einige längergestielte sind elliptisch und kürzergestielte auch rundlich, glatt, fein gesägt, hie und da etwas schiffförmig oder einigemal wellenförmig am Rande gebogen, sehr dunkelgrün und glänzend. Die Blüthenknospen sind länglich kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. Sommerzweige grünlich gelb, a. d. S.S. hellröthlich, fein weißgrau punktirt.

N.S. Die Frucht gehört auch nach Oberdiecks brieflicher Mittheilung zu den besten Haushaltsfrüchten und bat er mich, oben †† zuzufügen.

J.

No. 365. **Birne von Kienzheim.** Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn III, 1.



Birne von Kienzheim. (Downing und Lond. Cat.) *† vielleicht ††, Anf. Sept. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Woher dieſe Birne eigentlich ſtammt iſt mir noch unbekannt. Der obige Name läßt auf deutſchen Urſprung ſchließen, das Synonym Vallée Franche weist auf Frankreich hin, was wohl wahrſcheinlicher iſt. Ich erhielt die Sorte unter beiden gedachten Benennungen von J. Booth zu Flotbeck überein und ſo ungezweifelt ächt. Recht reiche Tragbarkeit ſcheint ihr Hauptverdienſt zu ſein, doch mag ſie auch zum Welken ſehr taugen. Friſch gekocht war ſie nicht roth und ohne hinzugethanes Gewürz etwas gewürzlos, ſonſt fein von Fleiſch.

Literatur und Synonyme: Ich finde die Frucht nur im Londoner Cat. p. 153 Nr. 417 und bei Downing p. 347 als Vallée Franche aufgeführt, mit den Synonymen de Vallée, Bonne de Kienzheim und de Kienzheim. Bei de Vallée weiſet Downing auf Noiſette und Poiteau hin. Auch Hogg im Manuale S. 217 identificirt Vallée Franche und de Kiensheim, Bonne de Kiensheim und nennt ſie eine recht gute frühe Birne. Den Namen Vallée führt Diel bei ſeiner Sommer-Craſſane (VIII, p. 101) an und ſagt, daß nur in den neueren Lotharingiſchen Obſtverzeichniſſen man den Namen Crassane d'été finde und einige ihr auch den Bei-

namen La Vallée geben. Die Dielsche Sommercrassane ist aber in der Vegetation und nach Beschreibung der Frucht, sowie in meiner Erinnerung an diese (von der ich leider bisher nur erst vor ziemlich vielen Jahren einmal ein paar Früchte sah) von obiger verschieden. Etienne hat 2 Sorten Vallées, wovon die eine ganz gelb sein soll, was denn etwa die obige sein könnte, falls man nicht aus dem Beiworte Franche (das man vielleicht am besten durch Edle Thalbirne gibt) und den Urtheilen Quintinyes, daß die Vallées zu den schlechten Birnen gehörten, schließen muß, daß die Obige von den älteren Thalbirnen noch verschieden sei. — In deutschen pomologischen Werken finde ich weder den obigen Hauptnamen noch die Beinamen, und haben auch die reichhaltigsten belgischen Cataloge nichts davon. (Doch spricht von Flotow in Monatsschr. III, S. 366 von einer früher aus Vollwiller bezogenen Poire de Kienzheim, mit dem Syn. Kienzheimer Wegbirne, als einer mit der von ihm für die Mutter der Frühen Schweizerbergamotte gehaltenen Frühen grünen Bergamotte vielleicht identischen Frucht. Vgl. Illustr. Handbuch II, S. 63. Jahn.)

Gestalt: Neigt stark zur umgekehrten Eiform oder steht zwischen Eiform und Kreiselform. Größe, wie ich die Frucht hochstämmig auf trockenem Boden erbaute, bei sehr vollsitzenden Probezweigen, 2" hoch, 1¾" breit. Bauch in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine schöne Einbiegung und kurze kaum abgestumpfte, oft fast in den Stiel übergehende Kegelspitze.

Kelch: langgespitzt, oft verstümmelt, in seiner Vollkommenheit aufliegend, weit offen, sitzt fast oder wirklich oben auf.

Stiel: holzig, an der Basis oft etwas fleischig, sanft gekrümmt, seltener etwas zur Seite gebogen, 1½" lang.

Schale: vom Baume hellgrasgrün, in Reife grünlichgelb, zuletzt gelb. Röthe fehlt und findet sich selten als angedeutete Streifen. Punkte fein, häufig, mattgrün umringelt. Zimmtfarbiger Rost findet sich als Anflug und um Stiel, oft zuweilen auch Kelch etwas als Ueberzug. Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, ganz steinfrei, halbschmelzend, von ziemlich gutem, etwas fein säuerlichen, erfrischenden Geschmacke.

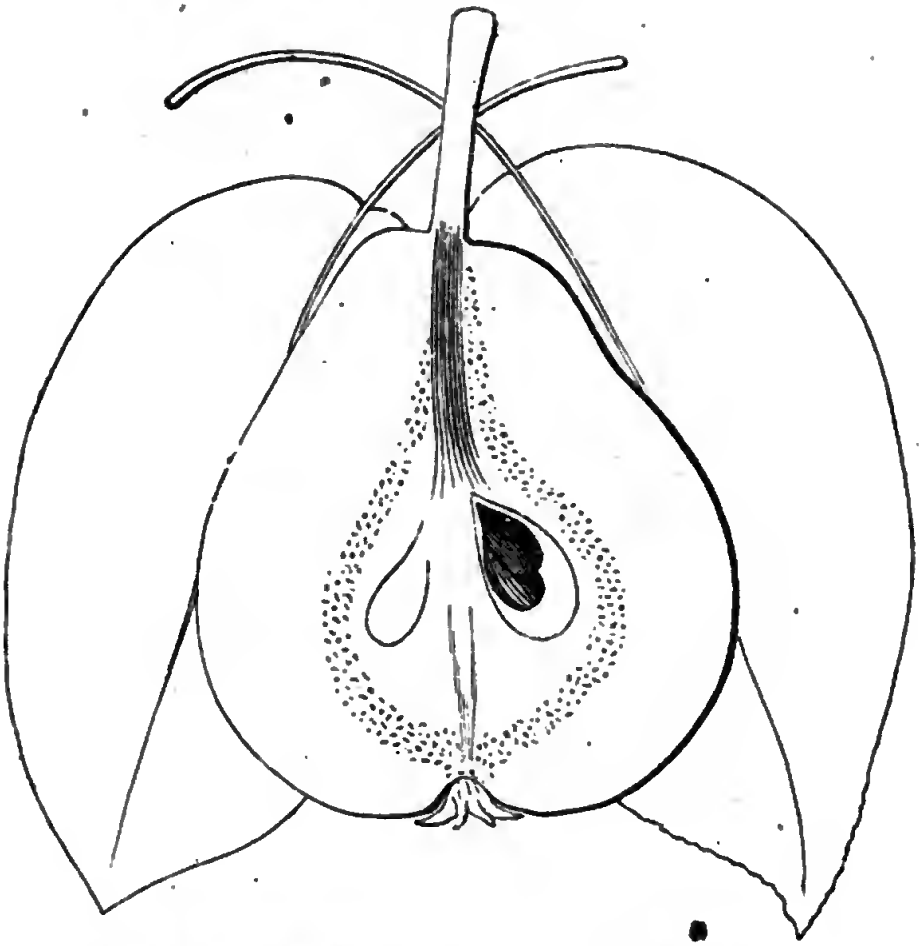
Kernhaus: hohlachsig, Kammern klein, Kerne schwarz, meist unvollkommen.

Reife und Nutzung: Zeitigt in kälteren Jahren Mitte Sept., in warmen schon Ende Aug. oder Anf. Sept. und muß noch grün vom Baume. Hauptsächlich nur Haushaltsfrucht.

Der Baum wächst stark und wird früh und reich fruchtbar. Nach dem Lond. Cat. soll er an Krebs leiden, was ich bisher nie fand, obwohl ich die Sorte auch schon in Nienburg baute. Er ist schon in der Baumschule durch die recht starken und langen, nach der Spitze wenig abnehmenden, oft fast dicker werdenden, zuweilen etwas hörnerartig gekrümmten Triebe kenntlich. Triebe fast gerade, olivengrün, etwas röthlich grau, zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, dunkelgrün, glatt, glänzend, flach, elliptisch, mit schöner, meist auslaufender Spitze, nur seicht und fein gesägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen durchschnittlich mehr oval, meist nur gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig, meist fehlend; Augen stark, herzförmig, anliegend, Träger flach, wenig gerippt.

Oberdieck.

No. 366. Cerattis Durſtlöſche. Diel I, 2. 1.; Luc. I, 1 a.; Jahn II, 1.



Cerattis Durſtlöſche. (Sickler?) ** †. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Hofapotheker Cerutti in Camburg (im Meiningiſchen) cultivirt dieſe ſehr gute Birne ſeit vielen Jahren unter dem ihm von einem Obſtfreunde mitgetheilten Namen Coulesoif und ſie hat ſich durch ihn in der dortigen Gegend weiter verbreitet.

Literatur und Synonyme: Den Namen Coulesoif (Durſtlöſche) gab Sickler ſeiner Langen Mundnetzbirne, Mouillebouche longue, Molkenbuſch um Gotha, T. O.-G. II, S. 14 Taf. 1 hinzu, deren Beſchreibung ziemlich gut auf die vorliegende paßt, nur will das von ihm abgebildete und als „unproportionirlich klein" beſchriebene Blatt nicht ſtimmen. (Daß dieſe, wie Oberdieck unter Langer Mundnetzb. meint, die Runde Mundnetzbirne ſei, wird durch das im T. O.-G. weiter als „dunkelgrün, wie lackirt" geſchilderte Blatt unwahrſcheinlich.) Im A. T. G.-Magazin v. 1809 S. 426 Tab. 45 und im T. Fruchtgarten Nr. CXXVII hat Sickler dagegen eine in Frucht und Vegetation an die Deutſche Nationalbergamotte erinnernde Durſtlöſche mit brüchigem Fleiſche ohne Bezugnahme auf Literatur und auf die Frucht des T. O.-G. beſchrieben, wodurch letztere ſelbſt, wenigſtens ihr Beiname Coulesoif zweifelhaft geworden iſt. — Zwar ſcheint Dittrich die Frucht des T. O.-G. gekannt zu haben, eigentlich gibt er aber zu derſelben, die er als Lange grüne Mundnetzbirne, Mouillebouche longue d'été, Coulesoif, I, S. 55, aufzählt, nur eine moderniſirte Sicklerſche Beſchreibung. (Auch Chriſt im Hdwb. S. 196

lehnt sich, mit Citat des T. O.-G. und Knoop, indem er die Frucht Lange Mullebusch, Mouilleb. longue, M. d'été, Brüssele Peer nennt, nur an S. an.) Dittrich schildert sie als mittelbauchig, nach dem Kelche sanft abgerundet, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung abgestumpft kegelförmig, $2^1/_2$" breit, 3" hoch, was mit Ceruttis Birne stimmt, nur daß diese kleiner ist, doch ist sie im T. O.-G. selbst so groß nicht abgebildet. — Von Zinks 2 Coulesoifs, Nr. 13 und 15 will keine recht passen. — Bei den Zweifeln, die in solcher Hinsicht obwalten, halte ich den von mir gewählten Namen für den geeignetsten. — Ueber die von Oberd. zu seiner Langen Sommer-Rundnetzbirne angezogene Lange grüne Sommer-Rundnetzbirne des T. O.-G. XVII. Taf. 10 habe ich mich belehrt, daß sie die Lange grüne Herbstbirne, wie ich unter dieser angab, nicht ist; sie hat vielmehr Aehnlichkeit mit Frauenschenkel (Illustr. Hdb. I, S. 207) und habe ich diese vom Herrn Oberförster Schmidt auch als Lange grüne Rundnetzbirne erhalten. Auch ist die erwähnte Frauenschenkel, wie ich in Monatsschr. VII, S. 281 mittheilte, mit Brüsseler grüner Madam, wie ich sie von Oberdieck besitze, identisch und möchte ich sie fast auch für Knoops Brüsseler Birne ansprechen, da deren Beschreibung gut paßt, denn sie baut sich auch oft birnförmig und kann unter Umständen halbschmelzend werden, gleichwie ich wahrgenommen habe, daß die Blattform an älteren Bäumen oft elliptisch und lanzettlich wird.

Gestalt: wie oben gezeichnet; die Frucht ist 2 bis $2^1/_4$" breit, $2^1/_4$—$2^1/_2$" lang. Nach dem Stiele zu macht sie mitunter, besonders auf der einen Seite eine schwache Einbiegung oder endigt auch rein kegelförmig, zuweilen etwas mehr, zuweilen auch weniger, als auf obigem Holzschnitte abgestumpft.

Kelch: lang- oder kurzblättrig, graubraun, wollig, weit offen, in seichter und enger, bisweilen mit schwachen Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: grün, nach dem Ende zu braun, dick und stark, $^3/_4$—$1^1/_4$" lang, wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief stehend.

Schale: glatt, hellgrün, in der Reife grünlichgelb, mit vielen feinen, grünen oder bräunlichen, in der Ueberreife verschwindenden Punkten. An der S. S. sind die Punkte röthlich, auch findet sich zuweilen etwas schwache streifige Röthe, hie und da auch ein Roststreifchen und um den Kelch auch etwas dünner Rost.

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, butterhaft und von sehr angenehmem süßen gewürzhaften Geschmack.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken, im Munde wenig bemerklichen Körnchen umgeben, vollachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten zwar meist vollkommene, doch oft noch etwas gelblich-weiße Kerne.

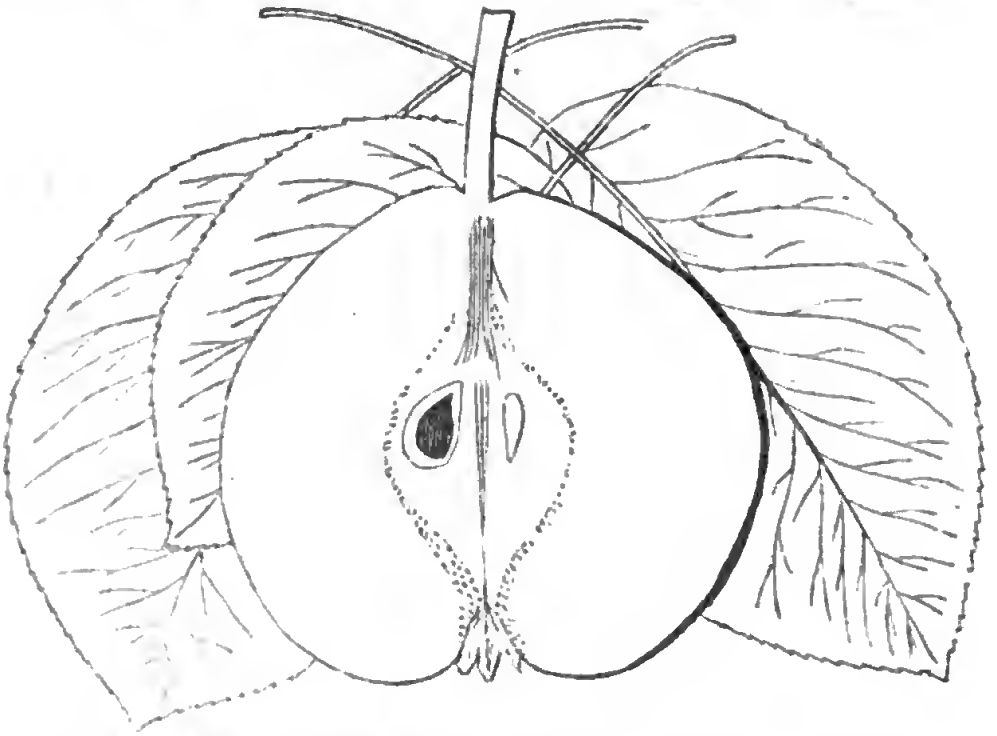
Reife und Nutzung: Die Birne reift im ersten Drittel des Sept., doch zeitigen nicht alle Früchte des Baums zugleich, sie kommen theilweise erst 14 Tage später und verlängern so den Genuß, aber die reife Frucht hält sich etwa nur 8 Tage. Es ist eine vorzügliche Tafelbirne, die der Lederbogens Butterbirne ähnlich, doch von ihr durch frühere Reife und andere Vegetation verschieden ist.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und schön pyramidal, ist auch sehr fruchtbar, will aber geschützten Stand und nahrhaften Gartenboden, wenn die Früchte schön und gut werden sollen. — Blätter eirund, oft länglich und schmal, ins Langovale übergehend, groß, $1^1/_2$—2" breit, bis $3^3/_4$" lang, glatt, doch auf ihrer untern Fläche hie und da verloren wollig, ganzrandig oder doch undeutlich meist nur nach vorne gekerbt-gesägt, oft halbspiral- oder wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, in den Blatthälften oft ungleich. — Blüthenknospen ziemlich groß, länglich kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich braunroth mit gelblicheren Stellen, sparsam fein gelblich punktirt, nach oben wollig.

J.

Digitized by Google

No. 367. **Goubaults Butterbirne.** Diel II. 1. 1.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Goubaults Butterbirne. Desportes (Goubault). *†. Sept.

Heimath und Vorkommen: Goubault, Baumschulbesitzer zu Mille-Pieds bei Angers hat sie erzogen, wie de Liron d'Airol. mittheilt. Sie hat sich schnell verbreitet und ist jetzt in allen Verzeichnissen enthalten, doch scheint die äußerlich sehr schöne Frucht bei uns nicht immer schmelzend zu werden und ich habe es deshalb fast nicht gewagt, sie als Butterbirne aufzuzählen, wie ihr französischer Namen Beurré Goubault es mit sich bringt.

Literatur und Synonyme: Liron d'Airol. table syn. S. 13 gibt an, daß Millet sie in der Pomologie de Maine et Loire I. von 1853 beschrieben habe. In seiner Descript. I, S. 35 schildert er sie genauer als von der Form der Dechantsbirnen, mittelgroß, hellgrün, mit Punkten, Fleisch fein, butterhaft, schmelzend, sehr süß und parfümirt, im Sept. reif, hat sie auch tab. 10, fig. 2 ebenso plattrund wie ich, nur etwas größer gezeichnet. Baltet S. 13 beschreibt das Fleisch als halbfein, schmelzend, wohlschmeckend. Weitere Auskunft findet man bei Decaisne Bd. IV (43. Lief.), er nennt sie Poire Goubault, hat sie sehr schön, unverkennbar mit m. Frucht übereinstimmend, nur ebenfalls etwas größer abgebildet und beschreibt sie als rundlich oder apfelförmig, mittelgroß oder klein, das Fleisch als sehr schmelzend, süß, bisweilen etwas herbe, wenig parfümirt, im Aug. reifend, schnell teig werdend. Nach der hinzu gegebenen Literatur hat sie Desportes in Rev. hortic. 1846, Willermoz im Büllet. der Soc. hort. Rhône 1848, vor Millet schon beschrieben. Er glaubt, daß eine ihm aus Lyon zugegangene P. Citronnée dieselbe Frucht sei. — Im Jenaer Obstcabinet, Neue Auflage II. Sect. 10. Lief. ist sie nach Früchten von mir gut abgebildet.

Geſtalt: wie oben gezeichnet, der Deutſchen Nationalbergamotte (Poire sans pepins, Belle de Bruxelles) auch in der Form ähnlich, mit welcher ſie Deſportes in der Größe vergleicht, rundlich oder kreiſelförmig, um den Kelch ſtark abgeplattet, nach dem Stiele hin faſt halbkugelförmig, oder ſanft abnehmend und kurzkegelförmig zugeſpitzt, mittelgroß oder klein, Decaisne hat ſie 2½" breit und ziemlich eben ſo hoch abgebildet. Meine Früchte waren gegen die Breite merklich niedriger.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, grünlich gelbbraun, offen, in ſchöner, regelmäßiger, weiter, aber ſeichter, ſchüſſelförmiger Einſenkung.

Stiel: ½—¾" lang, nach der Birne zu grün oder gelb, ſonſt braun, in kleiner, ſeichter Höhle.

Schale: grüngelb, auch ſpäter nur etwas wenig mehr citronengelb, ohne Röthe, auch ohne Roſt, oder von letzterem nur eine Spur um den Kelch, doch mit vielen feinen, grünen Punkten ringsherum.

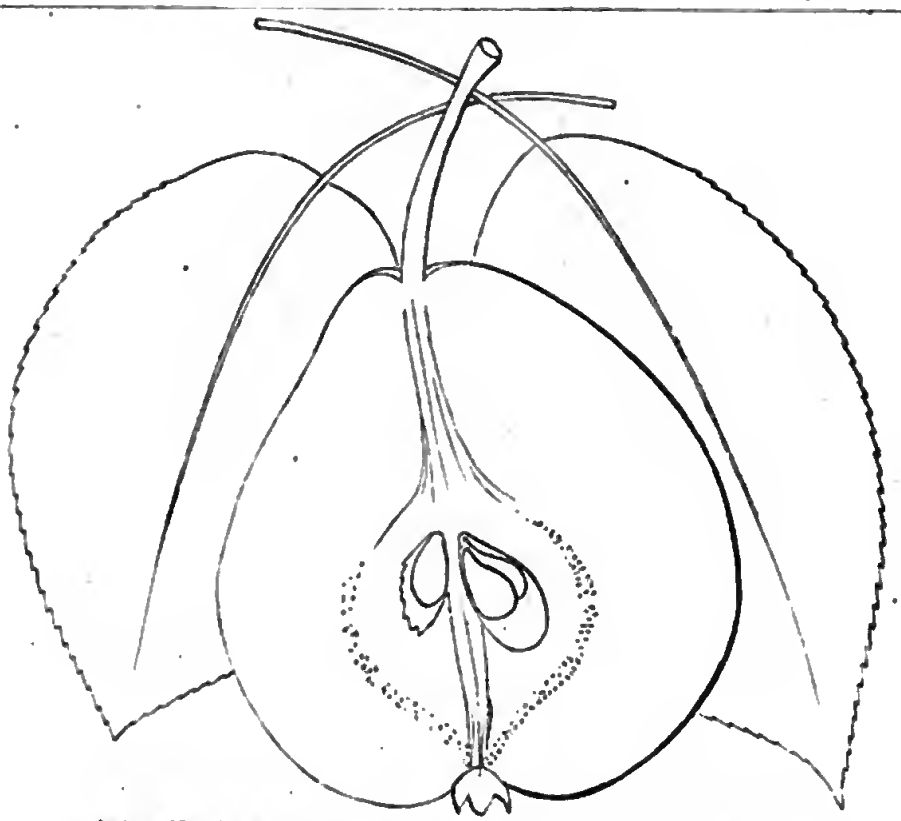
Fleiſch: gelblich weiß, ziemlich fein, ſaftvoll, halbſchmelzend oder etwas rauſchend, von ſtark gewürztem, etwas zimmt- oder alantartigen Zuckergeſchmack. (Vrgl. oben.)

Kernhaus: klein, nur mit feinen Körnchen umgeben, Kammern enge, mit meiſt vollkommenen, ſchwärzlichbraunen, mit einem ſchwachen Höcker ausgeſtatteten Kernen. Die Achſe iſt voll.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift bei uns um die Mitte des September, zum Theil etwas früher oder auch ſpäter und fällt gerne von ſelbſt ab, iſt aber dann meiſt noch nicht ausgereift, überhaupt iſt der richtige Reifepunkt ſchwer zu finden, da ſich die Farbe wenig verändert. Uebrigens ſchließe ich aus ihrem bisherigen Verhalten, auch in einigen warmen Sommern, daß ſie bei uns auf freiem Stande keine rechte Butterbirne werden wird. Doch iſt die Birne ſchön, außerdem auch gut und verdient immer, beibehalten zu werden.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe bezeigt ſich in meiner Baumſchule ſtarkwüchſig, wie ihn auch Andere ſchildern, und er ſoll recht fruchtbar ſein, auch auf Quitte veredelt gedeihen. Baltet ſchlägt die Erziehung auf Hochſtamm vor, ſagt aber, daß die Frucht auf ſolchem klein bleibe. — Blätter oval, einzelne langgeſtielte auch elliptiſch, 1½—2" breit, bis 2½" lang, mit kurzer, halbaufgeſetzter, oft ſcharfer Spitze, glatt, fein und ſcharf geſägt (feiner und ſchärfer als auf dem Holzſchnitte oben), etwas ſchiffförmig, ſonſt meiſt flach, ſehr dunkelgrün, fein geadert, nicht ſtark glänzend, weil die Oberfläche etwas uneben iſt. Stiel dünn, gelblich grün. — Blüthenknoſpen eiförmig kegelförmig, hellbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze gelbbraun wollig. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, auf der Sonnenſeite rothbraun, mit vielen ſtarken, ſchmutziggelben Punkten. Die Knoſpen ſind nach dem Ende des Zweigs hin immer etwas weißwollig, und beſonders die Endknoſpe an der Spitze iſt gelbwollig, wodurch ſich der Baum ſehr kenntlich macht. J.

No. 368. **Die Gerdeſſen.** Diel I, 3. 1.; Luc. III, 1 a.; Jahn III, 1.



Die Gerdeſſen. Diel (Gerdeſſen). **†. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Dieſe in ihrer Heimath wegen Güte ſehr gerühmte Frucht erzog Herr Paſtor Gerdeſſen zu Weigsdorf in der Oberlauſitz. Diel erhielt die Pfropfreiſer von der Gartenbaugeſellſchaft zu Guben, und gibt die ihm mit den Früchten zugeſandte kurze Beſchreibung. Die Sorte iſt auch in meiner Gegend gut, wenn gleich ſie in Güte mehreren anderen jetzt bekannten gleichzeitig reifenden Früchten etwas nachſteht, beſonders weil ſie etwas ſchnell paſſirt; wahrſcheinlich iſt letzteres jedoch nördlicher weniger der Fall und deßhalb dort ihr Anbau ſchon mehr zu empfehlen, zumal der Baum ſehr tragbar iſt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B I, S. 196, Gerdeſſen Weigsdorfer Butterbirne. Dieſer zu lange Namen wird zweckmäßig wie oben, abgekürzt. Dittrich I, S. 585 nach Diel. (Bemerklich iſt zu machen, daß das von Dittrich und Anderen der vorliegenden beigegebene Syn. Benadine ſicher doch nur der Grünen Hoyerswerder gehört und zwar wird letztere deßhalb ſo genannt, weil ſie Paſtor Benade in Hoyerswerda erzogen hat. Vrgl. Diels allerdings etwas unklare Randbemerkung zu Obiger. Jahn.)

Geſtalt: mittelgroß, in Form und Beroſtung einer Grauen Dechantsbirne ähnlich. Gute Früchte ſind 2″ breit und etwas höher, häufig aber auch 2½″ lang, und erſcheinen dann in die Augen fallend höher, als

breit, ſo daß man ſie dann in Form, wie Diel angibt, mit einer ſehr ſtarken Rouſſelet von Rheims etwa vergleichen möchte, die indeß in meiner Gegend ſolche Größe nie erlangt. Der Bauch ſitzt bald ziemlich in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich ſo zuwölbt, daß ſie gut aufſteht. Nach dem Stiele macht ſie häufig nur auf einer Seite eine merklichere Einbiegung, und endigt mit einer dicken, abgeſtumpften Spitze.

Kelch: offen, kurzgeſpitzt, hartſchalig, ſteht in flacher Einſenkung, zuweilen mit ganz flachen Erhabenheiten umgeben, die ſich eigentlich erſt am Bauche der Frucht, doch immer breit und ſehr flach zeigen und die Rundung oft etwas verſchieben, oder eine Seite etwas höher machen, als die andere.

Stiel: mittelſtark, 1" bis ſelbſt 1½" lang, ſanft gekrümmt, oft etwas zur Seite gebogen, ſteht in flacher Einſenkung von etlichen feinen Beulen umgeben.

Schale: mäßig ſtark, Grundfarbe vom Baum grün, ſpäter gelblich, wovon man nichts rein ſieht, indem ein zimmtfarbiger feiner Roſt faſt die ganze Frucht überzieht und nur ſtellenweiſe als zerſprengt erſcheint. Die Sonnenſeite iſt nach Angabe der Gubener brennend braunröthlich; ſo ſtark geröthet ſah ich ſie in meiner Gegend nicht, ſondern die Sonnenſeite nur braun angelaufen, oft ſelbſt nur etwas bräunlicher, als der übrige Roſt. Punkte zahlreich, an der Sonnenſeite ſtärker, wo ſie als etwas heller roſtfarbene, oder etwas röthlich roſtige flache Erhabenheiten erſcheinen.

Das Fleiſch iſt etwas mattweiß, fein, und wenn ſie nicht zu ſpät gebrochen wird, ganz ſchmelzend, um das Kernhaus nur ganz feinkörnig. Den Geſchmack geben die Gubener als der Weißen Herbſt-Butterbirne ähnlich an, doch finde ich noch ein feines zimmtartiges Gewürz darin.

Das Kernhaus hat keine hohle Achſe; die Kammern ſind groß und weit, und enthalten braune, langeiförmige vollkommene Kerne.

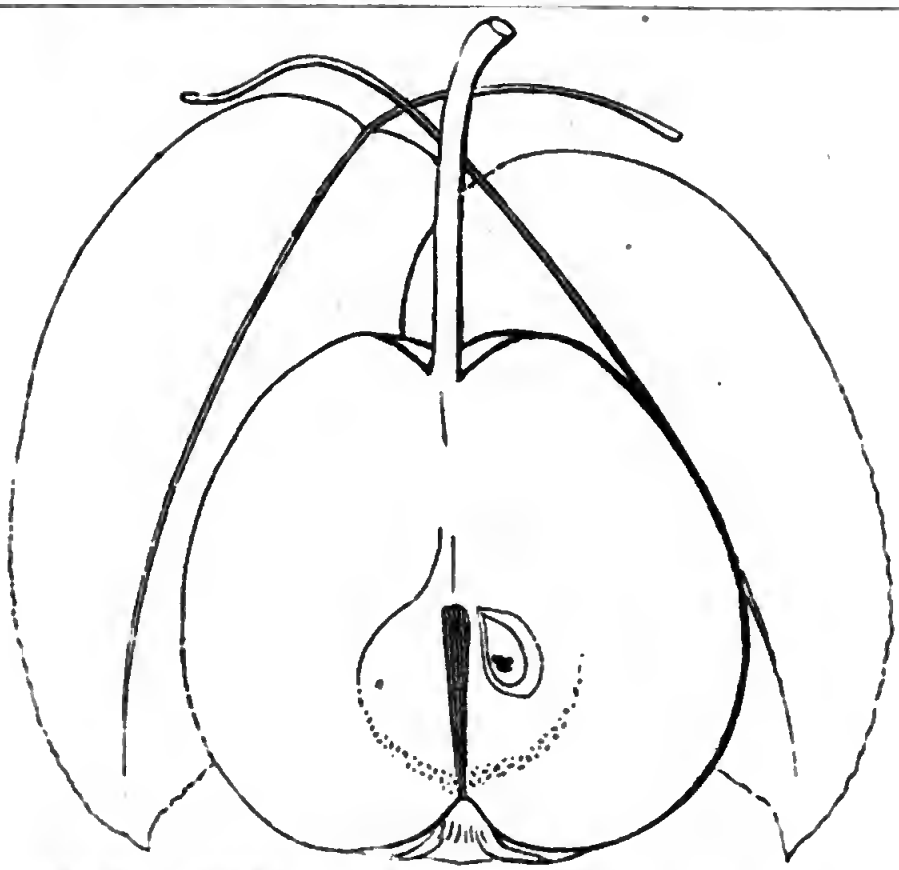
Reiſe und Nutzung: Zeitigt im Sept. In warmen Jahren brach ich ſie ſchon 10. und ſelbſt 6. Sept. recht, in gewöhnlichen Mitte Sept. und darf man nicht zu ſpät brechen, indem ſonſt die Frucht bald moll und nicht ſchmelzend wird.

Der Baum hat in ſeiner Vegetation mit dem der Weißen Herbſtbutterbirne und Grauen Dechantsbirne viel Aehnliches, wächſt geſund, doch mäßig ſtark, und ſcheint auch an Größe die genannten Sorten nicht viel zu übertreffen. Er hat ſowohl in meinem ſandigen Garten vor Nienburg, als in dem feuchten Sulinger Boden geſunde tragbare Stämme gebildet. — Sommertriebe etwas fein, ziemlich ſtark gekniet, lederfarben, an der Sonnenſeite leicht bräunlich überlaufen, ohne Wolle, zahlreich doch oft etwas matt punktirt. — Blatt mittelgroß, glänzend, faſt flach ausgebreitet, elliptiſch, nach der Spitze meiſt ſtärker abnehmend und ſo der Eiform ſich nähernd, mit langer auslaufender Spitze, etwas ſtumpf geſägt gezahnt. Afterblätter faſt fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eioval, oft jedoch nach dem Stiele etwas elliptiſch abnehmend. Augen ſtark, koniſch, recht ſpitz, abſtehend, ſitzen auf ziemlich vorſtehenden, wulſtigen, ſelten gerippten Trägern.

Anm. Von der Grauen Dechantsbirne, von der ſie eher gefallen ſein könnte, als von der Beurré blanc, unterſcheidet ſie ſich theils durch die oft etwas hohe Form, theils durch frühere Reife und häufig ſtärkere Röthe an der Sonnenſeite.

Oberdieck.

No. 369. **Lübecker Sommerbergamotte.** Diel I, 2 a.; Luc. II, 1 a.; Jahn II, 1.



Lübecker Sommerbergamotte. (Hartwig.) **†. Sept. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Mit dieſer ſehr ſchätzbaren, für Liebhaber ſtark gezuckerter Birnen delikaten und durch ſehr reiche Tragbarkeit des Baums ſich empfehlenden Sorte machte Herr Kunſtgärtner Hartwig in Lübeck mich bekannt, der mir auch Früchte und Reiſer ſandte. Sie findet ſich bei Lübeck einzeln verbreitet, namentlich aber hat ein Gärtner Boy 12 große, etwa 20 Jahre alte Stämme davon, die ſchon öfter in Einem Jahre durch Verkauf der ſehr geſuchten Früchte 200 Thlr. einbrachten. 1862 koſtete wieder der Lübecker Scheffel zu circa 55 Pfd. 3 Mark od. 1 Thlr. 6 Ngr. Die Bäume ſtehen dort in leichtem, nahrhaften Boden. Die Frucht verdient ſehr, daß man ihren Anbau auch in andern Gegenden Deutſchlands verſuche.

Literatur und Synonyme: Iſt ohne Zweifel eine noch ganz unbekannte Frucht, die hier zuerſt beſchrieben wird.

Geſtalt und Größe ſind die einer in günſtigem Boden gut gewachſenen Rothen Bergamotte. Der Bauch ſitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich zurundet und ſtark abſtumpft. Einzelne Exemplare ſtumpfen ſich jedoch am Kelche wenig ab und runden ſich faſt

zu. Nach dem Stiele nimmt sie mit gerundeten Linien ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: langblättrig, offen, liegt mit den ziemlich starken Ausschnitten sternförmig auf und sitzt bald sehr wenig vertieft, bald in einer ansehnlichen Einsenkung.

Stiel: holzig, gerade, 1¼—1½" lang, sitzt in ansehnlicher Vertiefung, auf deren Rande mehrere Beulen sich bilden, und ist wenig oder gar nicht zur Seite gebogen.

Schale: mäßig stark, grünlich gelb, von welcher Grundfarbe jedoch fast nichts rein zu sehen ist, indem ein feiner, stellenweise etwas zersprengter Rost die Frucht überzieht, so daß die Grundfarbe nur durchscheint, oder an kleinen Flecken durchsieht. Röthe findet sich nicht. Die Punkte sind häufig, doch durch den Rost fast maskirt. Geruch ist nicht merklich.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, zart, fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, mehr als halbschmelzend, beim Genusse zergehend, vom angenehmsten, fein zimmtartig gewürzten, erhabenen Zuckergeschmacke.

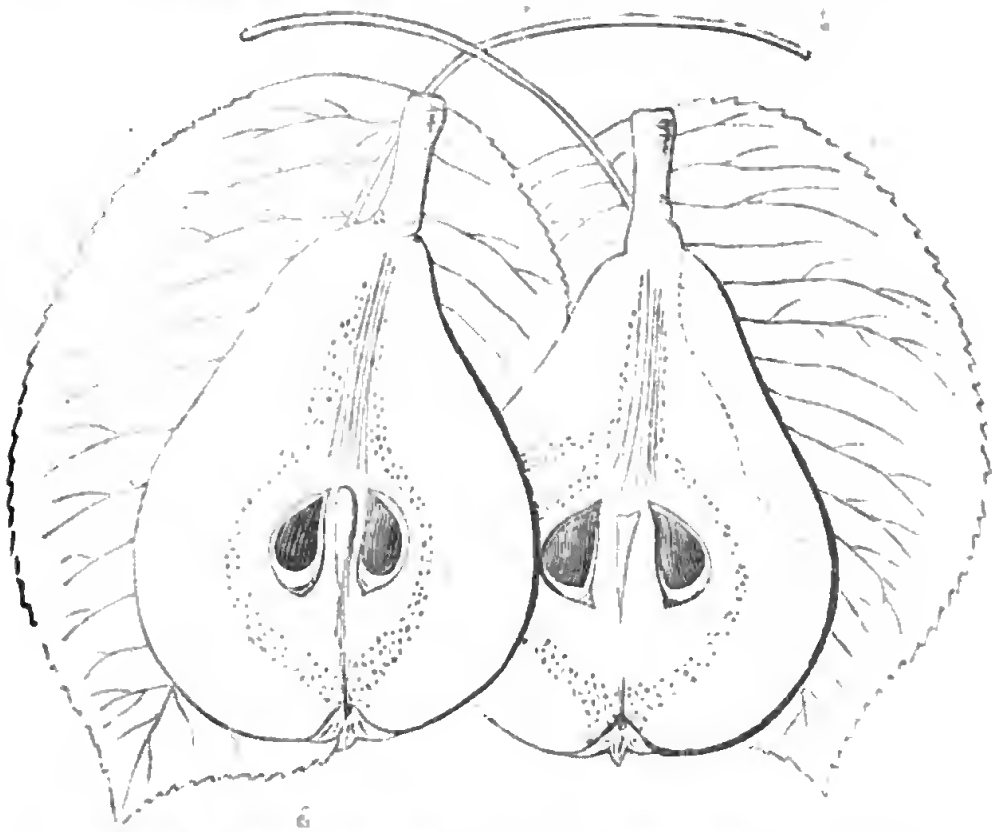
Das Kernhaus ist geschlossen, oder hat nur eine kleine hohle Achse. Die kleinen, von nur einem Kerne oft schon fast ausgefüllten Kammern enthalten noch hellbraune, stellenweise selbst noch weiße Kerne. Die Kelchhöhle ist breit und zieht sich meistens fein bis nach dem Kernhause hin.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren im Sept., in warmen schon Anfangs Sept., und scheint nicht leicht zu faulen.

Der Baum ist nach den mir gegebenen Nachrichten gesund, wird sehr groß, geht schön in die Luft und ist äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, etwas gekniet, olivengrün, oft mehr ledergelb, mit ziemlich zahlreichen, matten, länglichen Punkten besetzt, die nicht ins Auge fallen. Das Blatt ist mittelgroß, ziemlich flach, doch am Rande oft etwas wellenförmig gebogen, eioval, gerändelt und nur nach der Spitze hin fein gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind lang und spitz eiförmig, kaum etwas gezahnt oder gerändelt. Afterblätter fadenförmig; Augen breit, etwas flach gedrückt, anliegend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 370. **Kleine Pfalzgräfin.** Diel II, 3. 1.; Luc. I, 2 b.; Jahn III, 1.



Kleine Pfalzgräfin. (Meiningen). *††. Mitte Sept. 8—14 T.

Heimath und Vorkommen: Sie ist in der Gegend um Meiningen vielfach unter obigem Namen angepflanzt und wird sehr geschätzt, so daß Bäume dieser Birne bei Obstverstrichen ungleich theurer als andere bezahlt werden.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wird theils wegen ihrer bräunlichen Färbung, theils wegen ihres zimmtartigen Geschmacks nebenbei auch oft Zimmtbirne genannt, aber sie scheint verschieden von Sicklers Kleiner Pfalzgräfin T. O.-G. II, S. 17 Taf. 2. Letztere ist, wie Diel (VII, S. 100) bei Zinks Weißer Pfalzgrafenbirne nebenbei sagt, wahrscheinlich identisch mit der vorausgehend unter Nr. 362 von Oberdieck beschriebenen Kleinen Zimmtrusselet, le Petit Rousselet musqué (Diel Heft IV, S. 80), welche nach Christs Handwörterbuch S. 208 in der Wetterau ebenfalls Zimmtbirne, Sommerzimmtbirne genannt wird. Ich selbst hielt sie längere Zeit für diese Dielsche Frucht, habe sie auch vielfach als Kleine Zimmtrusselet empfohlen und abgegeben, doch sendete mir Oberdieck eine Zeichnung der Frucht und später die Blätter seiner aus Herrenhausen und von Diel stammenden Kleinen Zimmtrusselet, wonach diese wieder anders ist, und weßhalb ich meine Frucht unter dem bei uns am meisten üblichen Namen aufgezählt habe. Der Baum von Oberdiecks Birne hat nemlich ganzrandige Blätter und die Frucht eine etwas andere Form, besonders auch einen längeren Stiel, wie ich diesen an meiner Birne nie sah. Letzteren hat auch die sonst ähnliche Frucht des T. O.-G., und von Sickler wie von Diel wird das Blatt als ganzrandig beschrieben. Ein hiesiger Obstfreund sah übrigens meine Frucht in Oberbaiern ebenfalls als Pfalzgräfler, Pfalzgräfin. — Mit der Rothen Pfalzgräfin des T. O.-G. VII, S. 236 Taf. 13, auch mit

Mayers Weißer und Rother Pfalzgräfin, Pom. franc. tab. LVII, S. 244 und ebenso mit Knoops französischer Zimmtbirne, Diel VIII, S. 118, hat die vorliegende nichts gemein, auch Zinks Rothe Pfalzgräfin, tab. IV, Nr. 41, ist größer und länger gestielt, ähnlich seiner Weißen Pfalzgräfin, VI, Nr. 59, welche er der Rothen ähnlich und beide „als wie Mann und Frau zu betrachten" schildert. — Nach Dochnahl S. 46 sind Franken-, Römische Honig- und Rothenbirne, auch Rufseli Synonyme der Kleinen Pfalzgräfin, während nach Metzger im Odenwalde hier und da die Beurré blanc als Pfalzgrafenbirne, in Franken der Trockene Martin als Winterpfalzgrafenbirne und nach Lucas die Frankfurterbirne als Pfalzgräfin vorkommen.

Gestalt: kreiselförmig kegelförmig, oft etwas birnförmig, selten mehr verlängert nach dem Stiele zu, als auf dem Holzschnitte oben, auf Hochstamm eher noch kürzer gebaut und kleiner, meist 1½" breit und 2" lang.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, weit offen, in seichter Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, ½" lang, am Grunde fleischig oder in Fleischringeln, oben auf der Spitze der Frucht stehend.

Schale: fein rauh, gelblich grün, später grünlich gelb mit bräunlicher Röthe, die oft die Hälfte der Frucht überzieht und in voller Reife trüb carminroth wird. Mit sehr feinen, gelblichen Punkten in dem Roth und mit mehr oder weniger zimmtfarbigem Rost, der eben die Schale stellenweise fein rauh und die Röthe trüb macht.

Fleisch: gelblich weiß, fein, rauschend oder halbschmelzend, saftvoll, von sehr angenehmem, zimmtartigen Zuckergeschmack.

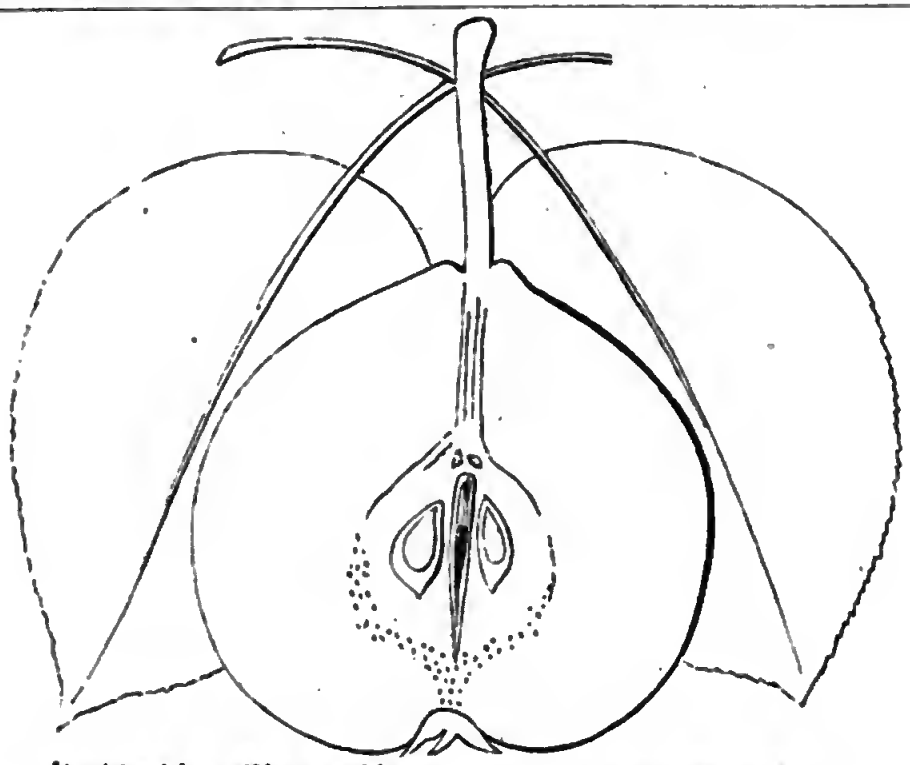
Kernhaus: durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kerne eirund, zugespitzt, schwärzlich braun, mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Mitte September, 8—14 Tage je nach der Witterung haltbar. Zu allen Zwecken brauchbar, und wenn auch nicht gerade I. Ranges, doch als gute Tafelfrucht sehr wohl zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird in gutem Boden groß und stark, wächst schön pyramidal mit einzelnen und zerstreuten, doch stark belaubten Aesten, die spitzwinkelig ansetzen, sich aber im Alter mehr ausbreiten und trägt reichlich, ist deshalb auch zur allgemeinen Verbreitung sehr zu empfehlen. — Blätter oval, öfters auch eirund und einzelne rundlich, mit meist aufgesetzter, kürzerer oder längerer Spitze, oft ziemlich groß (wie oben gezeichnet), 1¾" breit, 2—2½" lang, glatt oder unterhalb verloren wollig, regelmäßig fein oder etwas schärfer gesägt, etwas schifförmig und sichelförmig, auch wellenförmig oder halb spiralförmig, die Spitze seitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, ziemlich stechendspitz, dunkelbraun, fast schwarzbraun. — Sommerzweige dunkel grünbraun, nach oben mehr violettbraun, mit vielen feinen, gelblichen Punkten.

J.

No. 371. Rothbackige Citronatbirne. Diel II, 2, 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn II, 1.



Rothbackige Citronatbirne. Diel. *††. Sept. 2—3 W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese zu den Pomeranzenbirnen zu zählende, der müskirten Pomeranzenbirne ziemlich ähnliche und ihr an Güte gleichstehende höchst achtbare Haushaltsfrucht fand Diel in seinem Geburtsorte unter dem Namen Citronenbirne und glaubt, daß sie wohl deutschen Ursprungs sein möge, da er in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes finde, falls sie nicht etwa die Orange sanguine neuerer französischer Werke sei. Sie ist wohl noch sehr wenig bekannt, verdient aber wegen Gesundheit und Tragbarkeit des Baums und Güte, sowohl frisch als getrocknet gekocht, recht häufigen Anbau und paßt auch recht für den Landmann. Mein Reis habe ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 89 unter obigem Namen; v. Aehrenthal Taf. 6 sehr gute Abbildung. Sonst finde ich sie nicht, erhielt sie jedoch noch von dem Herrn Grafen Podmanicky in Ungarn als Zebner Citronenbirne, wodurch ihre deutsche Abkunft etwas zweifelhaft gemacht wird, sich wenigstens nichts darüber bestimmen läßt.

Gestalt: dickbauchig, kreiselförmig, in Form und Größe der Müskirten Pomeranzenbirne sehr ähnlich, nach Diel 2¼" breit und hoch; bei mir um ein Geringes kleiner. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen rasch ab und bildet eine ganz kurze, nur höchst wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze, die meist nur von einigen kleinen Fleischwülsten gebildet wird. Der Bauch der Frucht ist schön rund, zeigt jedoch oft etwas fein Beuliges.

Kelch: fein gespitzt, weich, offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, die meistens eben ist.

Stiel: holzig, meist gerade, ½—1″ lang, sitzt auf der kurzen Fruchtspitze von einigen feinen Beulen umgeben.

Schale: glatt, abgerieben sehr glänzend, vom Baume gelbgrün, in der Reife schön citronengelb, wobei nach Diel fast die halbe Seite mit einem feurigen Karmoisinroth verwaschen ist, das bei beschatteten Früchten fehlt oder unbedeutend ist. Bei mir war die Röthe nicht ganz so stark und blieb die Mehrzahl der Früchte gelb. Punkte sind zahlreich, im Roth fein und gelblich, in der Grundfarbe mit grünlichen Dupfen umgeben. Auch kleine Rostfiguren finden sich einzeln, sind jedoch nicht häufig. Geruch schwach muskirt.

Fleisch: weiß, von starkem Muskatellergeruch, saftvoll, nach Diel halbschmelzend, im Kauen etwas rauschend, doch sich ganz auflösend, von erhabenem, süßen, starken Muskatellergeschmack. Bei mir war das Fleisch nicht halbschmelzend, jedoch mürbe, fast etwas abknackend, und der Geschmack süß, durch feine Säure gehoben und merklich und angenehm gewürzt, doch nicht eigentlich müskirt. Das Kernhaus ist klein, die engen Kammern enthalten meistens taube oder unvollkommene Kerne, die in ihrer Vollkommenheit klein und schwarzbraun sind.

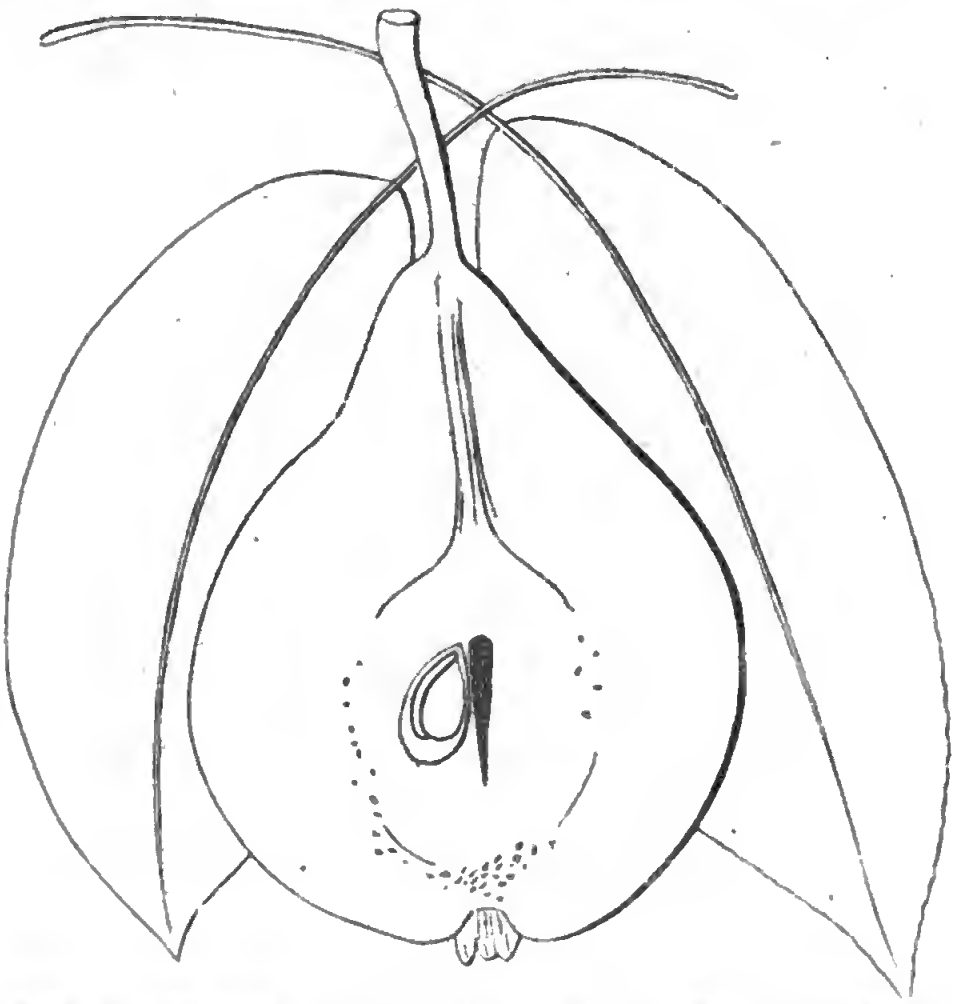
Reife und Nutzung: Zeitigt Anfangs September, in recht warmen Jahren mußte ich sie schon Mitte August brechen, gewöhnlich mürbete sie ⅓ September, war schon 8 Tage vor der Baumreife für die Küche brauchbar, schmackhaft und unverdorben, selbst wenn sie am Baume gelb geworden, und 8 Tage vor der Reife abgenommen 3 Wochen brauchbar. Diel rechnet in seiner wärmeren Gegend sie auch zu den Tafelfrüchten.

Der Baum, dessen Vegetation Diel nicht angibt, wächst rasch und gesund, und zeigten die Probezweige sich früh und fast jährlich fruchtbar. Sommertriebe etwas stufig, olivenfarbig, zerstreut punktirt. Blatt ziemlich klein, glänzend, beim Ausbruch auf der unteren Seite stark wollig, eiförmig, nach oben am Zweige schmal und elliptisch, flach ausgebreitet, fein und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, kaum etwas gezahnt, Augen bauchig, konisch, spitz, nach unten am Zweige abstehend, nach oben stehend; Träger wulstig, flach.

Anm. Der Unterschied dieser Frucht gegen die Müskirte Pomeranzenbirne ist in Worten nicht leicht zu bezeichnen, wenn man auch Baum und Frucht in der Natur hinreichend unterscheidet. Die Müskirte Pomeranzenbirne wächst noch stärker und prächtiger und will ich hier zum Handbuche I, S. 49 anmerken, daß in meiner Gegend deren Baum sowohl im feuchten Sulinger, als trocknen, leichten Nienburger und hiesigem, schweren Lehmboden prächtig wuchs, der in meinem jetzigen Garten vor dem Orte den triebigsten, herrlichsten Baum bildet, während ich nur in Herrnhausen die jungen Bäume ziemlich grindig sah. Im feuchten Sulinger Boden war die Müskirte Pomeranzenbirne fade und schlecht, während obige noch geschmackvoll blieb; in Nienburg stand sie jedoch der Müskirten Pomeranzenbirne an angenehmem Gewürz nach. Außerdem möchte noch das mehr eiförmige Blatt gegen das mehr ovale der Müskirten Pomeranzenbirne einen Unterschied begründen.

Oberdieck.

No. 372. **Heyers Zuckerbirne.** Diel II, 3. 1.; Lucas I, 2 a (b); Jahn IV (VI), 1.



Heyers Zuckerbirne. Oberdieck (van Mons). *††. Sept. faſt 3 W. L.

Heimath und Vorkommen: Dieſe ſehr ſchätzbare Haushaltsfrucht, die ſelbſt als Tafelfrucht angenehm iſt, fand ſich unter den 1838 ohne Namen von Hrn. v. Mons erhaltenen Birnſorten. Da die ſehr kenntliche Vegetation unter allen meinen neueren Birnſorten ſich nicht findet, darf ich ſie wohl als ein Erzeugniß der letzten Kernſaaten des Hrn. v. Mons betrachten, und ſie der pomologiſchen Welt bekannter machen. Ich benannte ſie nach einem lieben Freunde, dem Hrn. Stadtſchreiber Heyer zu Lüneburg, mit dem ich in der Zeit meines Aufenthalts in Lüneburg und Bardowick manche Excurſion machte, und der, obwohl er nicht ſelbſt als Schriftſteller auftrat, und Andere die Früchte ſeines Fleißes verarbeiteten, in der Entomologie viel geleiſtet hat.

Literatur und Synonyme: Findet ſich nur erſt in meiner „Anleitung" von 1852, S. 435 erwähnt und beſchrieben.

Geſtalt: Meiſt zwiſchen Kreiſelform und Birnform ſtehend, oft mehr birnförmig, 2¼ bis 2½″ breit und 3″ hoch. Die Spitze weggedacht, ſitzt der Bauch in der Mitte, und nimmt die Frucht bald nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab und iſt am Kelche wenig abgeſtumpft, bald rundet ſie ſich um den Kelch etwas raſcher zu und kann aufſtehen. Nach dem Stiele nimmt ſie erſt eben ſo raſch ab und endet mit einer ſchönen, in den Stiel auslaufenden, oder nur ſehr wenig abgeſtumpften Spitze.

Kelch: offen oder halboffen, mit weichen Ausſchnitten, die meiſt fehlen, ſo daß er dann hornartig erſcheint, ſteht kaum vertieft oder in enger, flacher Senkung mit Falten und Beulen umgeben. Flache Erhabenheiten ziehen ſich über den Bauch hin, verderben aber die Form meiſt wenig, wenngleich der Bauch nicht ganz eben iſt, ſondern öfter kleine flache Beulen zeigt.

Stiel: an der Baſis oft fleiſchig, 1¼″ lang, oft nur wenig gekrümmt, doch häufig etwas zur Seite gebogen, geht aus der Frucht faſt heraus.

Schale: hellgrün, in der Reife gelblich. Unanſehnliche bräunliche, im Liegen freundlicher werdende Röthe iſt leicht, und meiſtens etwas ſtreifig aufgetragen, fehlt aber auch oft. Punkte zahlreich, fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe hellgrau. Anflüge von Roſt ſind häufig und um Kelch und Stiel ſtärker, während in andern Jahren die Frucht von Roſt faſt frei iſt.

Fleiſch: mattweiß, fein, ganz ſteinfrei, halbſchmelzend, von angenehmem, nur fein weinigen, faſt reinen Zuckergeſchmacke.

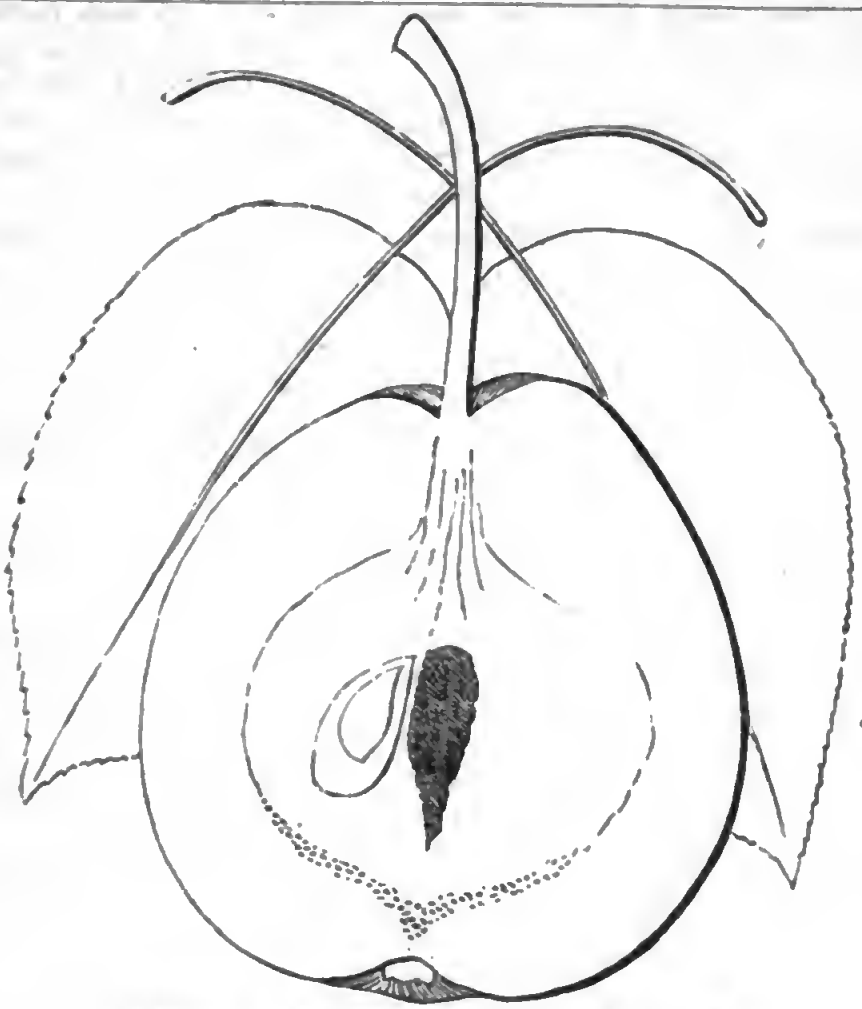
Kernhaus: geſchloſſen, mit ſchmaler, hohler Achſe. Die mäßig großen Kammern enthalten kurze dicke, ziemlich eiförmige, kaffeebraune Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Sept., in warmen Jahren ſchon Anfangs Sept. und iſt 3 Wochen brauchbar. Iſt für die Tafel noch recht angenehm und für die Küche ſowohl friſch als getrocknet ſehr ſchätzbar.

Der Baum wächſt geſund und prächtig, geht kerzengerade in die Luft und bildet eine dicht verzweigte, wenig in die Breite gehende Krone mit herrlicher Belaubung. Er macht bald viel kurzes Fruchtholz und iſt früh und reich fruchtbar. Sommertriebe ſtark, nach oben wenig abnehmend, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, oft etwas mehr lederfarben, mit zahlreichen, ſtarken, weißgrauen Punkten beſetzt. Blatt groß, mattglänzend, beim Ausbrechen auf der unteren Seite ſtark wollig, rinnenförmig, mit der Spitze etwas abwärts gebogen, dunkelgrün, glänzend, oft etwas wellenförmig gedreht, ſehr lang, elliptiſch, am Stiele oft mehr eiförmig gerundet, nur gerändelt oder ganzrandig. Afterblätter pfriemenförmig oder fadenförmig, die Blätter der Fruchtaugen gleichfalls langelliptiſch, oft auch lanzettförmig, Augen ſtark, ſtumpfſpitz, unten am Triebe abſtehend, oben faſt anliegend, ſtehen auf ſtarken, wulſtigen Trägern.

Oberdieck.

No. 373. Knoops Zimmtbirne. Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 b.; Jahn II, 1.



Knoops Zimmtbirne. Diel. * ††. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr gute Frucht, die er als ausgezeichnete Haushaltsfrucht mit Recht empfiehlt, die aber auch für die Tafel brauchbar ist und sehr häufige Anpflanzung verdient, von Stein in Harlem unter dem Namen Franse Caneel-Peer. Er glaubt in ihr die Knoopsche Franse Caneel-Peer (Knoop I, Taf. 3) zu erkennen, die Knoop im Texte als die doppelte Fondante de Brest aufführt, im Unterschiede von einer andern, die man die Einfache Fondante oder die Einfache französische Caneelbirne nenne, und nur etwas kleiner sei. Da die Schmalzbirne von Brest, so viel bekannt ist, in Frankreich nicht unter der Benennung Zimmtbirne vorkommt, mag man vermuthen, wie schon Dittrich äußert, daß obige etwa holländischen Ursprungs sei. — Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 118 Knoops französische Zimmtbirne, Franse Caneel-Peer. Dittrich I, S. 562. Christ gedenkt ihrer nur kurz im Handbuche. Knoop I, Taf. 3 S. 41: Französische Caneelbirne, Doppelte Fondante de Brest. Man mag in Knoops Figur unsere Frucht noch erkennen, wenn gleich die Form etwas abweicht und da seine Einfache französische Caneelbirne mit der Schmalzbirne von Brest nichts gemein haben kann, ist es möglich, daß wir in unserer Frucht auch nur die Einfache französische Caneelbirne vor uns haben.

Geſtalt: hält nach Diel das Mittel zwiſchen den Apotheker- und Pommeranzenbirnen und iſt in der Form etwas veränderlich, bald mehr kreiſelförmig, bald auch mehr birnförmig. Früchte, die ich 1862 hatte und zu obiger Figur benutzte, waren in Form den Pommeranzenbirnen ſehr ähnlich, doch hatte ich früher auch etwas höher gebaute. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, nach welchem die Frucht ſich ſchön zurundet und ſo weit abſtumpft, daß ſie noch ſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie bald eine ſanfte Einbiegung, bald keine, und endigt mit einer ziemlich kegelförmigen, häufig aber nur kreiſelförmigen Spitze. Vollkommen kreiſelförmige Früchte ſind, nach Diel, $2^1/_2$" breit und $2^3/_4$" hoch, die birnförmigen noch um $^1/_4$" höher.

Kelch: klein, hartſchalig, offen, bildete 1862 an meinen Früchten nur einen harten erhobenen Ring, ohne deutlich vortretende Segmente. Auf dem Rande der flachen Kelchſenkung bilden ſich oft einige ſtarke Erhabenheiten, die auch am Bauche in ſtarke Erhabenheiten ausarten. Oft ſind die Beulen auch nur flach und iſt der Bauch mehr eben.

Stiel: nach Diel ſtark, fleiſchig, 1 bis $1^1/_2$" lang, bei mir meiſtens holzig, ſitzt in einer von mehreren Fleiſchwulſten umgebenen Höhle meiſt nicht ganz auf der Spitze der Frucht und oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich ſtark, in voller Zeitigung geſchmeidig, die gelblich hellgrüne Grundfarbe iſt in der Zeitigung gelb, wobei man an der Sonnenſeite keine Spur von Röthe bemerkt. 1862 wo ich meine Früchte zu lange hatte hängen laſſen, zeigte ſich jedoch ein leichter brauner Anflug. Punkte zahlreich, fein, roſtfarbig, oft noch grün umringelt. Dabei finden ſich bald ſtarke zimmtfarbige Ueberzüge, bald nur blaſſe Roſtfiguren. Geruch ziemlich ſtark.

Fleiſch: mattweiß, ſchwach gelblich, ſaftreich, um das Kernhaus nach Diel ſteinig, bei mir kaum fein körnig, in rechter Zeitigung ſich ganz auflöſend, von ſüßem etwas fein zimmtartigem Geſchmacke.

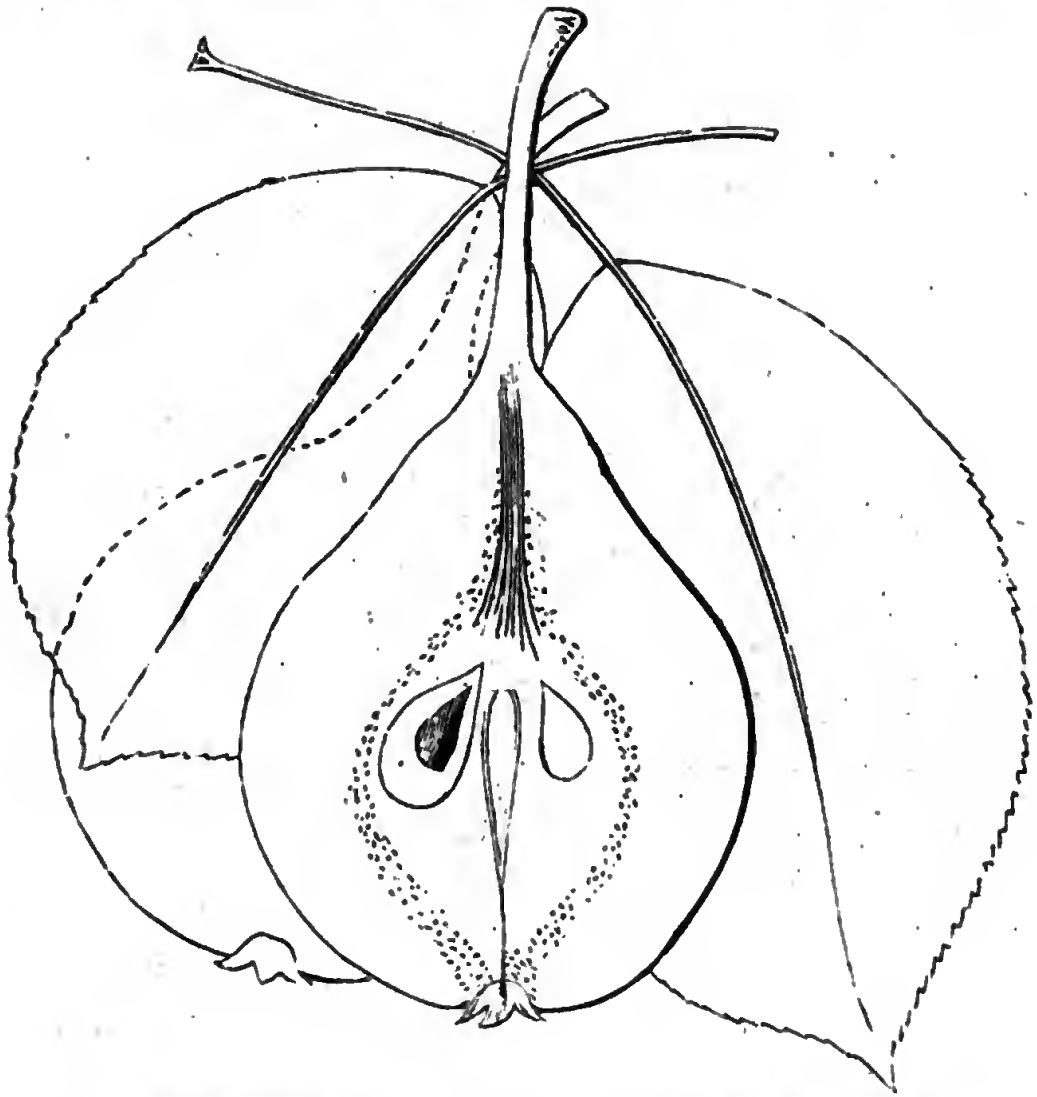
Das große Kernhaus hat ſtarke hohle Achſe, die mit wulſtigen weißen Ausſchwitzungen beſetzt iſt. Die geräumigen Kammern enthalten viele ſchwarze langeiförmige Kerne, die ich häufig auch taub fand.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel in gewöhnlichen Jahren im letzten Drittel des Auguſt, reift nicht auf einmal und iſt 4 Wochen brauchbar. Nur in ſehr warmen Jahren hatte ich ſie ſchon Ende Auguſt zeitig, meiſtens im September.

Der Baum wächſt ſtark, wird nach Diel groß, treibt nicht viele aber ſtarke Aeſte, davon die unterſten ſich horizontal ausbreiten, während die in der Mitte oft gerade in die Höhe gehen, bildet viel kurzes Fruchtholz und iſt ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe nur an der Spitze etwas wollig, trüb olivengrün mit etwas Roth vermiſcht, zahlreich punktirt. — Blatt klein, eiförmig, ſelbſt lang und ſpitz eiförmig, oft auch nach dem Stiele abnehmend, faſt flach ausgebreitet, glänzend, nicht oder nur ſehr undeutlich gezahnt. Afterblätter fehlen meiſt. — Blatt der Fruchtaugen meiſt noch kleiner, als das der Sommertriebe, nach Diel elliptiſch, während ich es in der Mehrzahl auch ſpitzeiförmig finde, meiſt noch fehr fein, aber ſeicht und ſtumpf gezahnt. Augen ſpitz, anliegend, ſitzen auf wulſtigen, ſtark vorſtehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 374. **Edle Mönchsbirne.** Diel II, 2. 1 (2); Luc. I (III), 2 a; Jahn V, 1 (2).



Edel Mönchsbirne. Liegel (Rossy) *†. 2tes Drittel des Sept.

Heimath und Vorkommen: sie kam vom Bürgermeister Rossy zu Schönburg in Mähren 1835 an Dr. Liegel, der sie als eine gute, mittelgroße, fast große Frucht I. Ranges beschrieb und zur Anpflanzung empfahl und ich ließ mir deßhalb Zweige von ihm geben.

Literatur und Synonyme: Liegels Neue Obstsorten II. S. 51. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: kreiselförmig und mittelbauchig, bisweilen geht die Form mehr ins Eirunde, bisweilen aber auch in das Rundliche oder Breitbauchige über. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund, oder stumpfspitz, so daß sie nicht aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist etwas Ein-

biegung und endigt kurz und ſpitz kegelförmig. Größe: 2 bis 2⅛" breit und 2¼" oder noch etwas mehr hoch. Liegel gibt ſie 1" 11‴ dick, 2" 5‴ hoch an.

Kelch: ziemlich groß und langblättrig, oft ſternförmig, braun, außen grün, offen, obenaufſtehend, ohne Einſenkung, nur mit einigen unregelmäßigen kleinen Beulen umgeben. Letztere laufen aber nicht über den Bauch fort, ſondern die Frucht iſt überall ſchön abgerundet und gleichförmig.

Stiel: grünbraun, nach der Birne zu fleiſchig oder mit Fleiſchringeln umgeben, ſteht obenauf der Spitze der Frucht, in die er meiſt ohne Abſatz übergeht. Er iſt oft ſehr lang, hat bisweilen 1¾" in der Länge.

Schale: nicht zu ſtark, noch genießbar, hellgrün, ſpäter gelblichgrün, mit feinen dunkelgrünen Punkten und grünlichen Flecken, bisweilen an der Sonnenſeite ſchwach bräunlich geröthet, und beſonders um den Kelch und Stiel herum auch etwas braungelb beroſtet.

Fleiſch: weiß, etwas gröblich, ſaftreich, halbſchmelzend oder rauſchend, von zuckerſüßem, recht angenehmen oder wie ihn Liegel ſchildert von lieblich erhabenem Geſchmack.

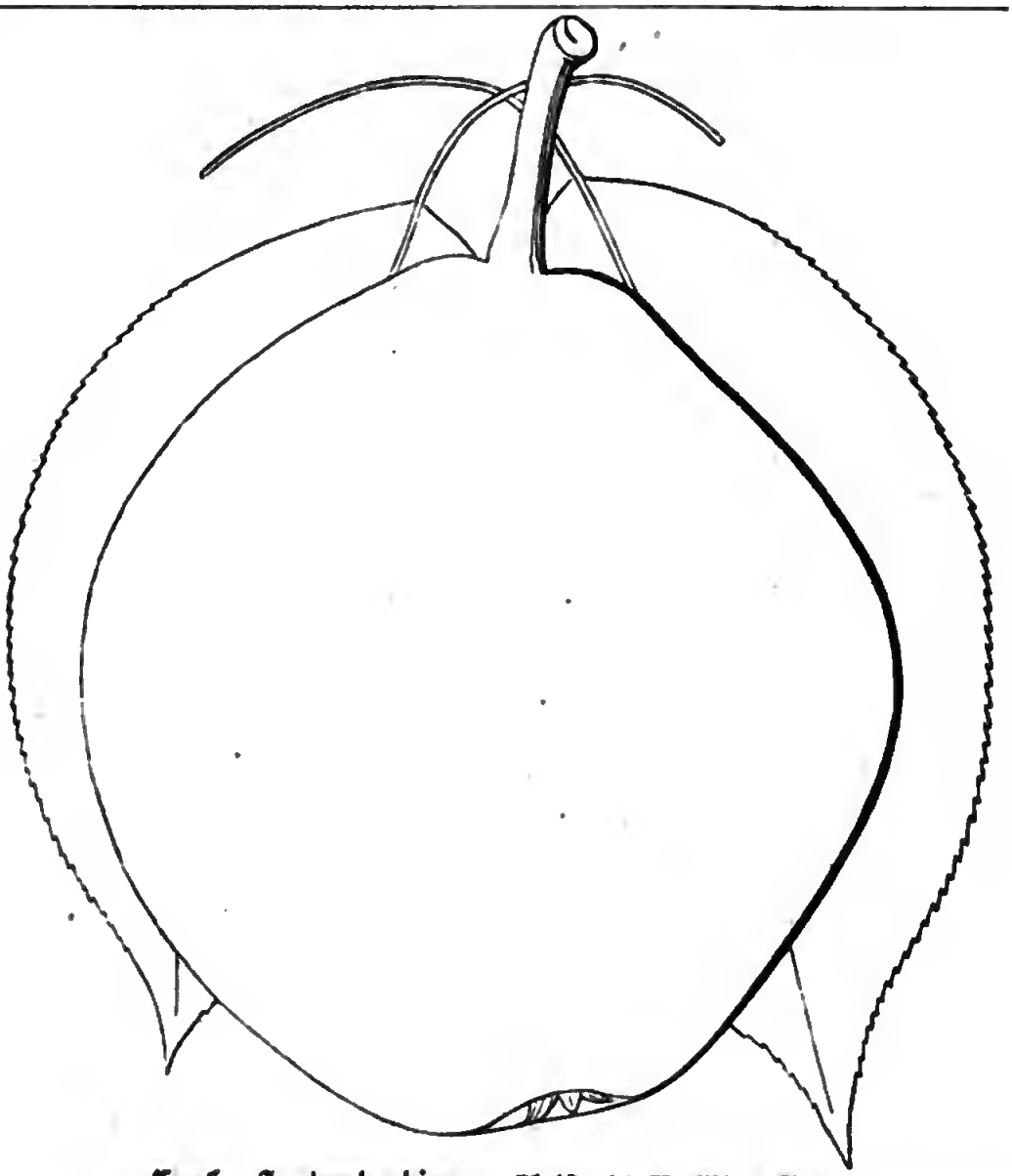
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern breit muſchelförmig, mit ziemlich großen, dunkelbraunen, mit einem kleinen Höcker verſehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im 2ten Drittel des Sept., hält ſich nach Liegel etwa 4 Wochen und wird dann langſam teig. Doch möchte ich gerade über ihr zu ſchnelles Teigwerden Klage führen. Die Frucht bildete ſich übrigens ſeither hier immer ſchön und vollkommen aus und ſie verdient deßhalb als Tafelfrucht weitere Verbreitung, wenn ich ſie auch nicht gerade in den erſten Rang ſtellen will.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt bei mir ſehr ſtark und iſt geſund, verſpricht auch Tragbarkeit, wie ihn auch L. als ſehr fruchtbar ſchildert. — Die Blätter ſind faſt denen der Sparbirne in der Form ähnlich, breitelliptiſch oder oval, mehr oder weniger nach dem Stiele zu verſchmälert. An den Spitzen der Sommerzweige ſind ſie beſonders auffällig, rundlich mit aufgeſetzter oft ſcharfer Spitze, nach dem Stiele zu keilförmig auslaufend. Sie ſind ziemlich groß, 1¾—2" breit, 2¼—3¼" lang, glatt, nach vorne hin regelmäßig feingeſägt, etwas wellenförmig am Rande, ſonſt flach, doch die an den Sommerzweigen meiſt etwas ſchifförmig, ziemlich dunkelgrün, ſtark glänzend, reichgeadert, etwas ſteif und lederartig. — Blüthenknoſpen ziemlich groß, kegelförmig, ſtumpfſpitz, hellbraun mit Dunkelbraun ſchattirt. — Sommerzweige grünlich graubraun, ſtark ſchmutzig weiß punktirt.

J.

No. 375. **Große Septemberbirne.** Diel III, 2. 1.; Luc. X, 2 b.; Jahn V, 2.



Große Septemberbirne. Christ. †† K. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Eine alte Frucht', welche besonders nur in Norddeutschland bisher heimisch war. Schon vor 50 Jahren sah ich davon Bäume hohen Alters nicht fern vom Ostseestrande, besonders in Vor- und Hinterpommern.

Literatur und Synonyme: Dittr. I, S. 591. Große Septemberbirne. Christ Hdwb. S. 213. Die kurzen Beschreibungen, welche beide Schriftsteller von dieser Frucht lieferten — Dittrich überhaupt nur nach Christ — ergeben, daß sie nicht Gelegenheit hatten, solche näher zu beobachten. So z. B. ist die Dauer derselben auf 6 Wochen angegeben, wohingegen solche sich kaum 14 Tage hält, vielmehr gleich verbraucht werden muß. Bei neueren Schriftstellern vermisse ich sie selbst bei v. Biedenfeld und Dochnahl. Synonyme: hie und da in Hinterpommern Würgebirne, wegen des etwas adstringirenden Geschmacks.

Geſtalt: ſehr groß, hat in ihrer Form etwas Aehnlichkeit mit einer ſtarkbauchigen Bon Chrétien, 3¼ bis 3½" breit und meiſtens nur ⅛" höher. Der Bauch befindet ſich in der Mitte und wölbt ſich die Frucht nach dem Kelche ſo abnehmend zu, daß ſie nicht aufſtehen kann, obgleich die Kelchfläche abgeplattet erſcheint. Die Stielſpitze derſelben iſt ebenfalls ſtumpf.

Kelch: halbgeſchloſſen, öfters ganz offen, hartſchalig, in einer unbedeutenden, von kleinen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung ſitzend.

Stiel: ſtark, holzig, ¾—1" lang, beim Anfange fleiſchig, nicht vertieft, faſt ſenkrecht ſtehend.

Schale: am Baume mattgrün, in voller Zeitigung ſchön citronengelb, an der Sonnenſeite braunroth. In der Grundfarbe ſind keine Punkte ſichtbar, wohingegen ſolche von weißgrauer Farbe im Roth in Menge vorkommen und lebhaft ins Auge fallen. Hin und wieder zeigen ſich auch Roſtanflüge.

Fleiſch: weiß, ſehr ſaftvoll, brüchig, herbeſüß, doch bei völliger Reife von einem noch angenehmen Geſchmack.

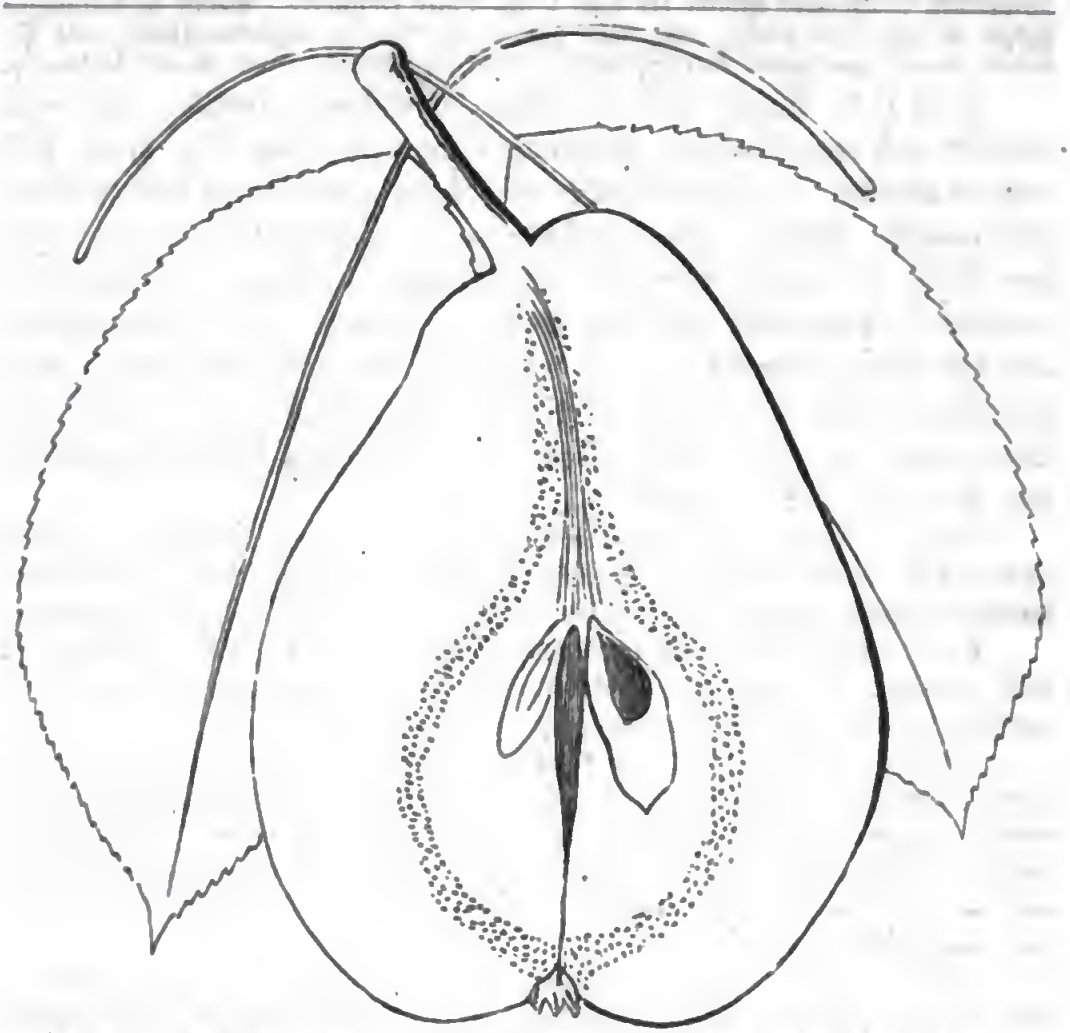
Kernhaus: der Frucht nach klein, hohlachſig. Die Kammern enthalten meiſtens unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht reift gewöhnlich Mitte Sept. und hält ſich 14 Tage. Eine der beſten zum Dörren, zum rohen Genuß hingegen nicht wohl geeignet, obgleich ſie von den Landleuten häufig noch verſpeist wird.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wird ſehr groß und alt, gedeiht ſelbſt in ungünſtiger Lage und Boden vortrefflich. Wegen großer Fruchtbarkeit hängen ſich die Aeſte gerne, weßhalb die Stämme in der Baumſchule möglichſt hoch gezogen werden müſſen. — Blätter groß, breit elliptiſch, zum Theil ziemlich lanzettförmig, einige auch oval, mit auslaufender ſcharfer Spitze, 2¼" breit, oft über 3" lang, länger oder kürzer geſtielt und nicht ſehr ſcharf gezahnt, am Rande oft etwas wollig, ſonſt glatt, ſchifförmig aufwärts gebogen. — Sommertriebe lederfarben, faſt unpunktirt, mit keiner Wolle bedeckt. Augen kurz, wenig abſtehend. Blüthenknoſpen groß, länglich kegelförmig, mäßig ſpitz, etwas weißwollig, an der Spitze gelbwollig. — Der Baum rivaliſirt rückſichtlich ſeiner Tragbarkeit und Dauer mit dem der hier häufig verbreiteten Uckermärker Pfundbirne — nach Oberdieck „Kuhfuß" ſiehe deſſen Anleitung S. 368 — (worin jedoch dieſer Name als Synon. der Kuhfuß nicht vorkömmt, Jahn) und übertrifft letztere durch noch ergiebigere Ernten, weßhalb ſeine Anpflanzung zu ökonomiſchen Zwecken ſehr empfohlen werden kann.

Schmidt.

No. 376. Delpierre's Birne. Diel IV, 3 (2) a.; Luc. II (I) 2 a.; Jahn IV, 1.



Delpierre's Birne. Bivort. Faſt * und wohl ††. Mitte Sept. 2 bis 3 W.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Bivort im Album gegebenen Nachricht iſt dieſe Birne im Canton Jodoigne verbreitet, wo ſie wohl ſchon ſeit 30 Jahren (vor Herausgabe des Albums, alſo etwa ſeit 1820) bekannt ſei. Sie wurde aufgefunden im Garten eines Pächters, deſſen Namen ſie trägt. Bivort ſagt von ihr, daß ſie zwar nicht erſten Ranges, aber empfehlungswerth ſei durch Größe und große Fruchtbarkeit und Ruſticität des Baumes, auch nicht leicht moll werde. Dieſe Angaben ſcheinen ſich auch in meiner Gegend zu beſtätigen, da der Baum ſehr kräftig wächſt und ſchon in der Baumſchule trägt. Sie verdient jedenfalls als Haushaltsfrucht ſehr, weiter bei uns beobachtet zu werden. Mein Reis erhielt ich von Herrn Behrens zu Travemünde als Beurré Delpierre, und ſtimmt die Sorte mit Bivorts Angaben recht gut.

Literatur und Synonyme: Ist, so viel mir bekannt wurde, bisher nur beschrieben in Bivorts Album II, Taf. 1 als Poire Delpierre. Selbst in Catalogen findet sie sich sehr wenig, und steht dahin, ob dies in Unbekanntschaft mit der Sorte, oder in geringerer Werthschätzung seinen Grund hat. Syn. Beurré Delpierre.

Gestalt: Bivort hat sie obigem Holzschnitte ähnlich, doch mehr länglich nach dem Stiele zu, überhaupt lang birnförmig, 3¼" breit, 4¼" lang abgebildet, er bezeichnet aber ihre Form als oval, an beiden Enden abgestumpft. Andere meiner Früchte waren auch stärker eiförmig, nach dem Stiele zu länger oder kürzer kegelförmig zugespitzt. Der Bauch sitzt gewöhnlich etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich fast zurundet und nur etwas abstumpft, so daß sie oft eben nur noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und kurze, dicke, abgestumpfte Spitze. Schöne Früchte waren bei mir 2½" breit und 3" hoch.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten etwas auseinander gebogen, sitzt flach vertieft, zuweilen fast oben auf, umgeben von einigen flachen Beulen, die auch am Bauche der Frucht noch flach und breit hervortreten, der jedoch oft auch schön gerundet ist.

Stiel: stark, holzig, oft sanft gekrümmt, ¾—1" lang, sitzt in kleiner, oft auch ziemlicher Vertiefung mit einigen flachen Beulen umgeben, gerade aufstehend, zuweilen neben einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt.

Schale: mäßig stark, wenig glänzend, mattgrün, in der Zeitigung gelbgrün, zuletzt citronengelb, mit vielen feinen, bräunlichen Punkten und an der Sonnenseite etwas, zuweilen recht hübscher streifiger, anfangs bräunlicher, später carminfarbener Röthe, in weißlichen Punkten bestehend, die mit Roth umflossen sind, auch Rostanflüge und Rostfiguren sind häufig und bilden stellenweise etwas Ueberzug. Geruch nicht merklich.

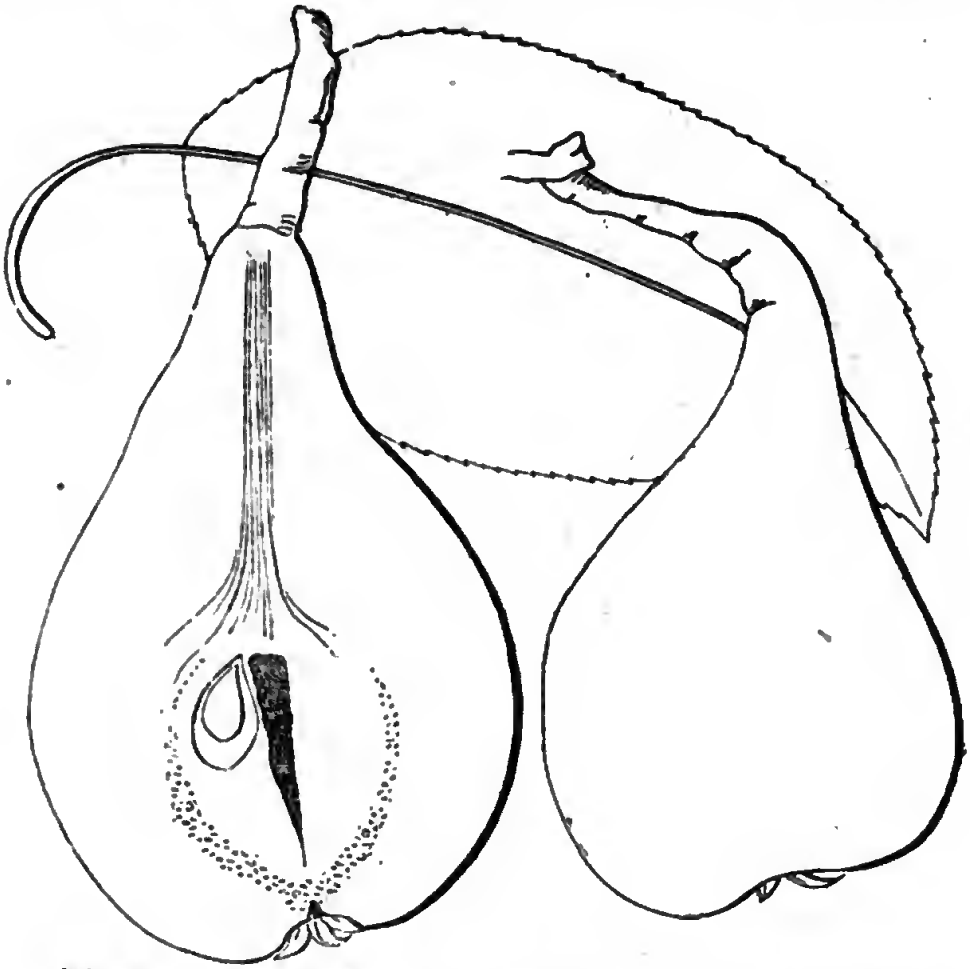
Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, um das Kernhaus nur wenig oder gar nicht körnig, halbschmelzend, von angenehmem, doch etwas matten, fein säuerlich gezuckerten Geschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit nur Spur von hohler Achse. Die engen Kammern enthalten allermeist nur taube Kerne. Die Kelchhöhle ist kurz.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Bivort im halben September und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen, welche Angabe auch bei mir zutraf. In warmen Jahren mußte ich schon Mitte August brechen. Es ist weiter zu untersuchen, welchen Werth sie für Küche und Haushalt hat; für die Tafel gibt es bessere. Bei ihrer Größe und Schönheit wird sie auf den Märkten guten Abgang finden.

Der Baum treibt in der Baumschule stark und belaubt sich sehr schön mit großem, glänzenden Laube. Er dürfte groß werden. Sommertriebe stark, olivengrün, in Lebergelb überspielend, kurzgliedrig, etwas gekniet, mit großen, aber matten Punkten gezeichnet. Blatt flach, sehr glänzend, kurz oval, mit aufgesetzter, schöner Spitze, oft zu breit elliptisch neigend, seicht gezahnt (Bivort sagt von den Blättern largement ou non dentées). Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, einzeln oval, meist elliptisch, auf recht langem Stiele, fein und seicht (feiner und regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben) gezahnt. Augen stumpfspitz, etwas abstehend, auf vorstehenden, wenig gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 377. Die Clement van Mons. Diel II, 3 a.; Luc. V, 1 (2) a.; Jahn II, 1.



Die Clement van Mons (aus Brüssel). fast **†. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist ganz gute, indeß bei vorhandenen besseren Sorten doch wohl entbehrliche Frucht, die ich nur in Catalogen aufgeführt finde. Nach der Schreibart Clement (van Mons), die jedoch auch mit Clement van Mons wechselt, hätte Herr Professor van Mons sie erzogen und etwa nach einem seiner Söhne benannt; doch finde ich sie im Cataloge des Herrn van Mons nicht. Mein Reis erhielt ich von der Soc. van Mons. Die Frucht scheint sich mehr für Zwergbaum als für Hochstamm zu schicken, und wird sie in weniger trockenem Boden, als der meinige ist, auch noch beträchtlich größer werden, als obige nach Früchten vom Hochstamme gezeichnete Figur, und nimmt eben an Güte vielleicht auch noch so zu, daß man sie eine wirklich schätzbare Frucht nennen kann. Das Reis wurde mir wenigstens von der Soc. v. Mons mit zugesandt, ohne daß ich es erbeten hatte.

Literatur und Synonyme: Ist wohl noch nirgends beschrieben. Papeleus Catalog schreibt Clement (v. M.) bezeichnet sie als abknackend, mittelgroß, reifend im Oct. und Nov. Auch in dem in der Publikation von 1857 gegebenen Sortenverzeichnisse der Soc. v. Mons findet sich S. 159 eine Clement (v. M.) und in der Publikation von 1862 S. 336 gleichfalls dieselbe Clement (v. Mons), doch nur ihr Name. Der Vilvorder Catalog schreibt Clement van Mons, empfiehlt die Anzucht als Pyramide oder Spalier nach Westen und bezeichnet sie als schmelzend, mittel-

groß, birnförmig-kreiſelförmig, erſter Qualität und im October reifend, was auf meine Frucht ziemlich paßt. Iſt nicht zu verwechſeln mit einer Clement Bivort (Biv.), die ich gleichfalls bezog und welche im Berichte der Soc. v. Mons von 1858 S. 196 als bergamottförmig und reifend im Dec. und Jan. beſchrieben wird, auch nicht mit einer Clemence, die ich von Herrn de Jonghe habe.

Geſtalt: Steht zwiſchen Birnform und Kreiſelform und iſt kenntlich durch den häufig in einem ſtarken Winkel zur Seite gebogenen, an der Baſis oft ganz fleiſchigen und aus Fleiſchringeln beſtehenden Stiel. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich bald etwas flach wölbt, bald ziemlich zurundet. Nach dem Stiele macht ſie eine ſanfte Einbiegung und oft ziemlich lange, allermeiſtens gebogene, in Fleiſchringeln fortgeſetzte und in den Stiel übergehende Stielſpitze.

Kelch: weit offen, liegt mit ſeinen feinen dürren Ausſchnitten, ſo weit ſie vorhanden ſind, ſternförmig auf und ſitzt in flacher Vertiefung oder faſt oben auf, umgeben mit flachen Beulen, von denen eine oder die andere ſich mehr vordrängt und die eine Seite der Frucht, oder Stellen derſelben ſtärker macht, als die gegenüber liegenden Theile, ſo daß die Form nicht ſchön iſt.

Stiel: fleiſchig, 1″ lang, oder wenn er in die Fleiſchringeln der Stielſpitze der Frucht übergeht, oft anſcheinend kürzer, ſitzt gewöhnlich an einem längeren oder langen Stielabſatze, an dem faſt immer ein oder mehrere vollkommene Augen ſich befinden, und iſt durch die ſich krümmende Spitze der Frucht oft ganz zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich ſtark, mattglänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Reife hellcitronengelb oder bei früh gebrochenen Früchten grüngelb. Stark beſonnte zeigen an der Sonnenſeite eine düſtere, bräunliche, im Reifen freundlicher werdende, ziemlich deutlich ſtreifige, unter dem Roſte oft nur hervorſehende Röthe. Punkte zahlreich, doch hauptſächlich nur in der Röthe bemerkbarer, wo ſie als feine, grüngelbliche Stippchen erſcheinen. Roſtanflüge häufig und meiſtens wie zerſprengt, an manchen Stellen ſelbſt rauh anzufühlen. Geruch ſtark gewürzt.

Fleiſch: mattgelblich weiß, mäßig ſaftreich, halbſchmelzend, von ſüßem, gewürzreichen, etwas zimmtartigen, angenehmen Geſchmacke.

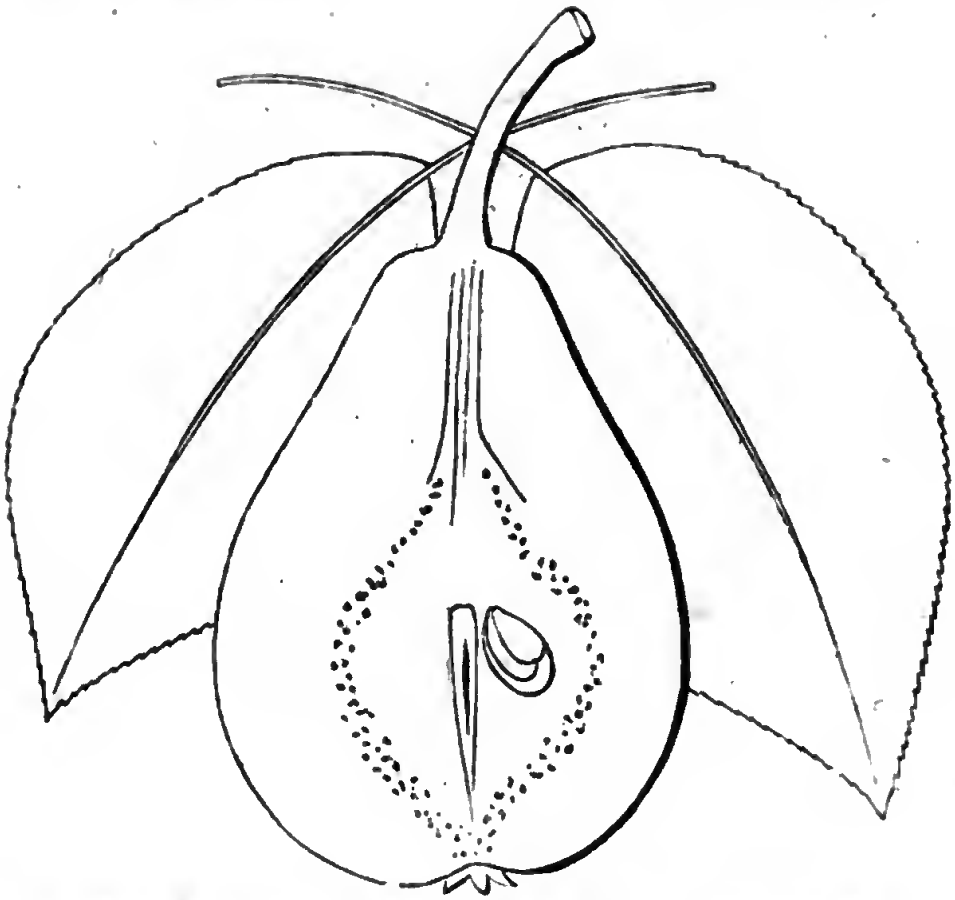
Das Kernhaus hat hohle Achſe; die mäßig geräumigen Kammern enthalten ſchwarze, vollkommene, mäßig große, theils auch taube Kerne.

Reife und Nutzung: Reifte bei mir früh und ſaß z. B. 1863 Anf. Sept. an dem großen, geſunden Probezweige ſchon loſe und mürbete bis Mitte Septbr. Wird nicht leicht mell. Muß 8 Tage vor der Baumreife gebrochen werden und bleibt zu ſpät gebrochen abknackend.

Der Baum wächſt in der Baumſchule ſtark, und geht mit zerſtreuten Zweigen in ziemlich ſpitzen Winkeln raſch in die Luft. Sommertriebe lang und ſtark, gekniet, beſchattet olivengrün, ſtärker beſonnt faſt ledergelb, ziemlich reich punktirt. Blatt mäßig groß, glänzend, etwas rinnenförmig, mit der Spitze meiſt recht ſtark rückwärts nach unten gekrümmt, elliptiſch, oft ſchmaler und lanzettlich, ſeicht gezahnt. Afterblätter fehlen ganz. Blatt der Fruchtaugen mehr langeiförmig, manche eilanzettlich, ſehr ſeicht und fein gezahnt. Augen klein, anliegend, auf flachen Trägern, oft auch auf einem ſich erhebenden Wulſte am Zweige ſtehend und etwas abſtehend.

Oberdieck.

No. 378. Villain XIV. Diel I, 3 (2) 1.; Luc. III, 1 b.; Jahn IV, 1.



Villain XIV. Diel (v. Witzth.). fast **. Hälfte, oft Ende Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Tafelfrucht wurde erzogen von Herrn von Witzthumb zu Brüssel und kam an Diel von Hrn. v. Mons. Benannt ist sie nach einer angesehenen, wenn ich nicht irre gräflichen belgischen Familie. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu Prag, wohin es entweder von Diel oder von v. Mons direkt gekommen ist, und habe die Sorte ungezweifelt ächt, da ich, in der Meinung, daß sie von Diel nicht beschrieben sei, sie mit Diel ganz übereinstimmend beschrieb. Die Frucht scheint noch sehr wenig bekannt zu sein, ist jedoch tragbar und schmackhaft, wenn sie auch von mehreren jetzt bekannten gleichzeitig reifenden Birnen an Güte übertroffen wird.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. III, S. 96 unter obigem Namen; v. Mons Catal. Serie III, Nr. 1059. In belgischen und französischen Catalogen findet man den Namen nicht mehr; selbst der Lond. Catal. hat sie nicht. Synonyme fehlen daher.

Gestalt: Die Form ist nach Diel bald ziemlich konisch, abgestumpft, bald auch etwas länglich kreiselförmig und in der ersten Form hat sie Aehnlichkeit mit der

Langen grünen Herbſtbirne. Die Größe gibt Diel vom Hochſtamm in der erſten Form zu 2 bis 2¼" Breite und 2¾" Höhe an (durch offenbaren Druckfehler ſteht da 1¾"), kreiſelförmig zu 2" Breite und 2¼" Höhe. Meine Früchte, wie obige Figur zeigt, waren nur wenig kleiner, bei Vollſitzen des Probezweigs 2" breit und 2½" hoch, neigten jedoch bisher wenig zur Kreiſelform, und ſtanden eher zwiſchen Kegelform und Birnform. Der Bauch ſitzt merklich nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich ſtraff zurundet und nur wenig abſtumpft, ſo daß ſie noch eben ſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie nach Diel keine Einbiegungen und iſt ſtark abgeſtumpft, während ich meiſtens ſtraffe Einbiegungen nach dem Stiele und dicke, mäßig abgeſtumpfte Spitze fand.

Kelch: offen, kurzblättrig, ſteht mit den Ausſchnitten in die Höhe und ſitzt in ſeichter Vertiefung (oft faſt oben auf), von flachen Beulen umgeben. Auch an der Frucht bemerkt man flache Erhabenheiten, die ſich bei manchen Exemplaren breit vordrängen und die Form etwas verderben.

Stiel: ſtark, holzig, nach Diel fleiſchig ausſehend, 1 bis 1¼" lang, ſitzt bald wie eingeſteckt, bald in kleiner Höhle und iſt durch die ſich etwas erhebende eine Seite der Spitze gern etwas zur Seite gedrückt.

Schale: vom Baume gelblich grün, in der Zeitigung nur wenig gelber, iſt allermeiſt mit häufigen Anflügen und ſelbſt Ueberzügen eines feinen zimmtartigen Roſtes ganz bedeckt, ſo daß man von der Grundfarbe nichts rein ſieht. Selten findet ſich bei ganz freihängenden Früchten ein Anflug von Röthe, die allermeiſt fehlt. Geruch fehlt. Die Punkte ſind zahlreich, werden aber durch den Roſt meiſt maskirt und fallen nur an der Sonnenſeite etwas ſilbergrau mehr ins Auge.

Das Fleiſch iſt mattweiß, ſchwach gelblich, um das Kernhaus etwas körnig oder ſelbſt fein ſteinig, ſaftvoll, nach Diel ganz, bei mir faſt ſchmelzend, von gezuckertem, etwas zimmtartigen Geſchmacke.

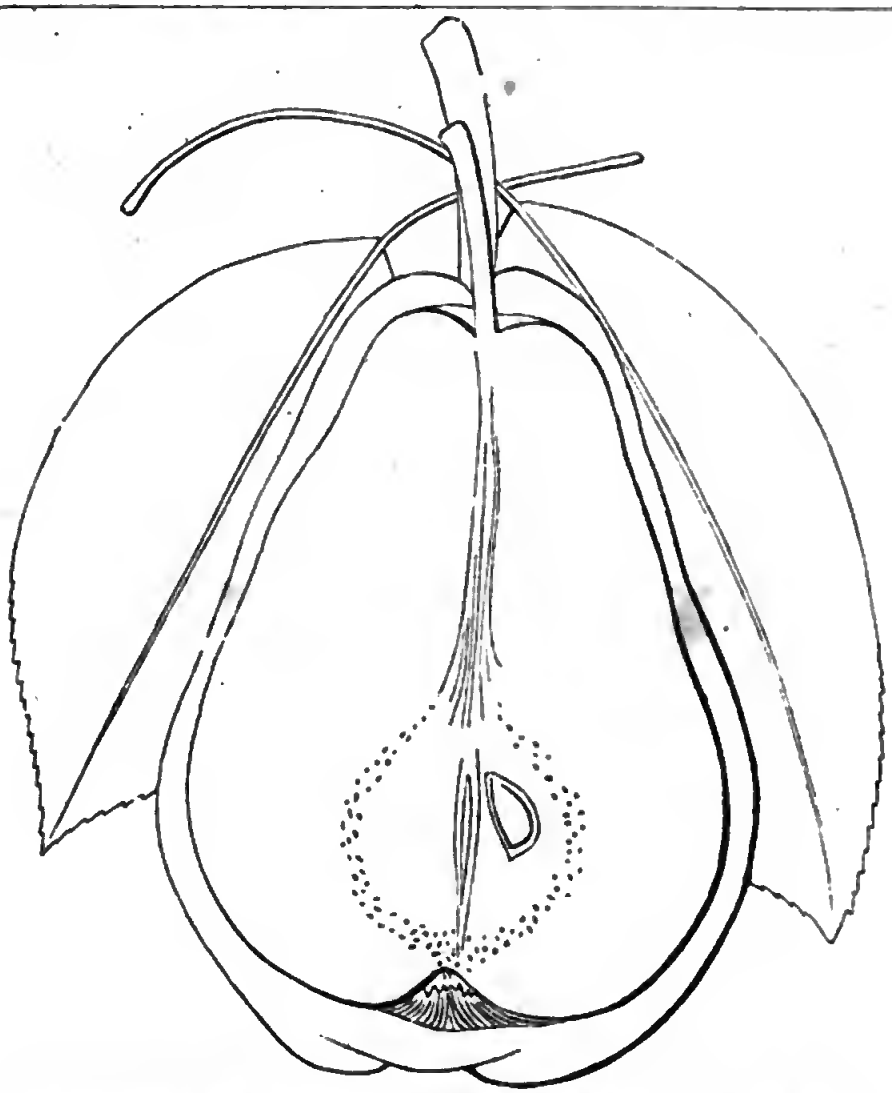
Das Kernhaus iſt klein, ohne hohle Achſe; die engen Kammern enthalten viele vollkommene, eiförmige, ſpitze, ſchwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im halben Sept., hält ſich aber nicht lange; bei mir zeitigte ſie in kalten Jahren etwas ſpäter; 1852 in einem guten Jahre brach ich vom 12. Sept. an mehrmals, am 18. Sept. am beſten, die Früchte wurden alle gut und hielten bis Mitte Oct. Wahrſcheinlich iſt die Frucht auch für den Haushalt brauchbar.

Der Baum iſt geſund, ſcheint ſehr fruchtbar, wächſt lebhaft und bildet nach Diel eine kugelförmige, etwas leicht belaubte Krone. Sommertriebe lang, nicht ſtark, nach oben etwas fein wollig, nur ſtellenweiſe etwas ſilberhäutig, lederfarben, ziemlich zahlreich und ſtark punktirt. Blatt etwas klein, langelliptiſch, oft faſt lanzettförmig mit ſcharfer auslaufender Spitze, ſeicht und fein geſägt gezahnt. Die untern Blätter am Triebe ſind größer und ſo wie die Blätter der Fruchtaugen gleichfalls elliptiſch. Augen ſtark, länglich herzförmig, ſpitz, ſtehen meiſtens nicht merklich ab und ſitzen auf ſtark vorſtehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 379. **Die Bugiarda.** Diel III, 3. 1.; Luc. I, 2 b.; Jahn VI, 1.



Die Bugiarda. Decaisne. *††. Ende Sept., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser bei uns wohl noch ganz unbekannten Frucht erhielt ich von Herrn Professor Decaisne zu Paris und stimmen die erbauten Früchte mit seiner Beschreibung überein. Bei ihrem stark zuckersüßen Geschmacke ist sie für den Liebhaber süßer Birnen selbst zum rohen Genuß höchst angenehm, obwohl das Fleisch etwas abknackend bleibt, und noch mehr eine sehr gute Haushaltsfrucht, die alle Beachtung verdient, zumal der gut wachsende Probezweig schon im dritten Sommer voll trug und in einem naßkalten Jahre gute Früchte brachte. Als Fehler der Frucht scheint etwas leichtes Abfallen in starken Winden gegen die Zeit der Reife sich zu finden, so daß man sie am Baume nicht reif werden lassen muß.

Literatur und Synonyme: Decaisne 12. Lieferung (Band I.) Bugiarda, mit dem Synonym Bonchrétien d'été fondant musqué und der Bemerkung, daß Ludwig XIV. sie La bonne poire genannt habe. Es gibt noch eine zweite Birne, die Bonchrétien d'été musqué genannt wird, welche Decaisne 7. Lief. (Bd. I.) als Pioulier beschreibt, und von ihr sagt, daß sie schon nach St. Etienne stärker müskirt schmecke, und Anfang Sept. reife. Diese hat Herr von Flotow unter Nr. 351 dieses Bandes beschrieben und wird dieselbe sein, welche Kraft I, Taf. 88 als Bonchrétien d'été musqué, Muskateller Sommer-Christenbirne hat, und welche den Namen Müskirte Sommer-Chriftenbirne wegen ihres auch von Kraft angemerkten stark müskirten Geschmackes eher verdient, als die Obige, weßhalb ich für diese lieber den Namen Bugiarda beibehalte. Die Kraftsche Frucht reift, wie die Pioulier Anfang Sept., und sagt auch Tougard in seinem Tableau S. 7 daß die Bonchrétien d'été musqué vor der Sommer-Apothekerbirne reife, wo dann wieder die stark müskirte Frucht des Namens gemeint ist. Das Rouener Bulletin S. 28 nennt auch die Epine d'été, Bugiarda des Italiens. Die rechte Bonchrétien d'été musqué wird auch bei Christ Hdwb. S. 166, bei Quintinye S. 166, Duhamel (III S. 75, Taf. 48), Merlet S. 85 (Edit. 1675) und Manger S. 100 sich finden, welcher letztere auch das Synon. Pioulier hinzufügt. Der Lond. Cat. hat ohne Nr. S. 130 eine Bonchrétien d'été musqué, die wahrscheinlich wieder die Pioulier ist.

Gestalt: Abgestumpft konisch, mit Neigung zur Walzenform. Bei mir erlangte sie die Größe der kleineren Figur oben; Decaisnes größere Figur wurde hinzu gezeichnet. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie oft, mit etwas Einbiegung auf einer Seite eine nur allmählig abnehmende, dicke abgestumpfte Spitze.

Kelch: klein, häufig mit fehlenden Ausschnitten, ziemlich hartschalig, sitzt in tiefer, etwas enger Senkung von flachen Beulen umgeben, die auch am Bauche der überhaupt etwas beuligen Frucht noch flach hervortreten.

Stiel: stark, holzig, sanft gekrümmt, nur wenig zur Seite gebogen, ¾" lang, sitzt in flacher Höhle, mit einigen Beulen umgeben, und erhebt die eine Seite der Frucht sich noch etwas über ihn.

Schale: ziemlich stark, vom Baume matt grasgrün, in der Reife grünlichgelb. Die Sonnenseite zeigt eine erdartige, bräunliche, meist nur matte Röthe, die nach der Seite undeutlich streifig ist, und in der Zeitigung gelbbräunlich und etwas freundlicher wird. Roftanflüge und Figuren sind häufig und bilden an einzelnen Stellen leichten Ueberzug. Punkte zahlreich, stark, in der Röthe grau und ins Auge fallend. Geruch schwach.

Fleisch: ziemlich weiß, von Ansehen körnig, um das Kernhaus wenig körnig, sehr saftreich, gewürzt riechend, fast halbschmelzend, von dem obgedachten Geschmacke.

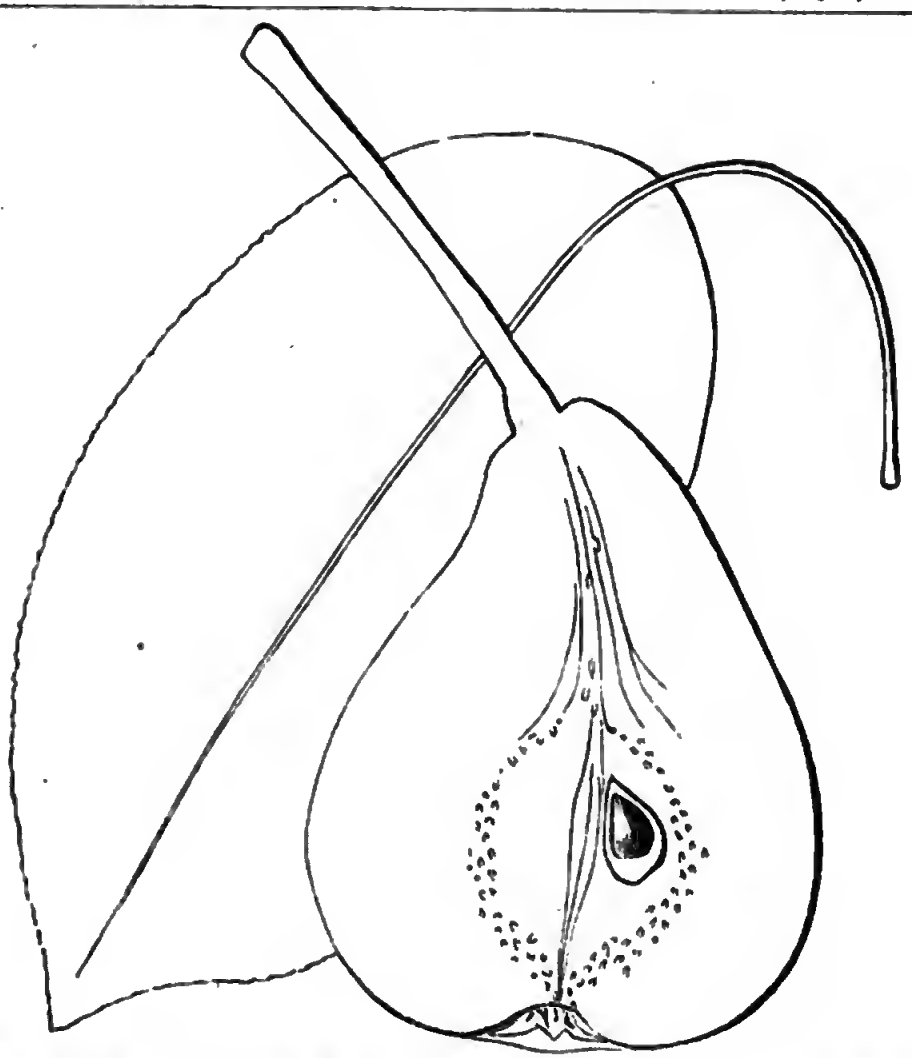
Kernhaus: recht klein, geschlossen, mit kaum Spur von hohler Achse. Die engen kleinen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt Ende Sept. und hält sich 2—3 Wochen.

Der Baum wächst gut und verspricht auch in hiesiger Gegend reiche Fruchtbarkeit. Die Sommertriebe sind steif, nach oben kaum abnehmend, ledergelb, wenig punktirt. Blatt schmal, klein, fast flach ausgebreitet, lanzettlich, glänzend, ganz seicht gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Das Blatt der Fruchtaugen gleichfalls lanzettlich, nur gerändelt, zum Theil noch nach der Spitze hin fein (feiner und seichter als auf dem Holzschnitte oben) gezahnt. Augen klein, kurz, anliegend, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 380. Die Harigelbirne. Diel III, 3 b.; Lucas IX, 1 a.; Jahn IV, 2.



Die Harigelbirne. Lucas. Sept. Okt. 6—8 Wochen. ††, in meiner Gegend †.

Heimath und Vorkommen: Findet sich im Württembergischen häufig verbreitet auf Baumgütern bei Eßlingen, Heilbronn, Ludwigsburg, Hohenheim ꝛc. und wurde zuerst durch Herrn Garteninspector Lucas in den Kernobstsorten Württembergs als eine äußerst schätzbare Haushaltsfrucht bekannt gemacht. Auch in meiner Gegend kann ich sie noch als eine gute Haushaltsfrucht bezeichnen, deren wir indeß in unserem Norden doch noch merklich bessere und überhaupt eine große Anzahl haben. Ueberhaupt haben mehrere der im Württembergischen gesuchten und geschätzten Haushaltsbirnen sich bei mir zwar tragbar, aber von geringer Güte, gewöhnlich zu körnig oder selbst steinig gezeigt, was wahrscheinlich von meinem zu trocknen Boden herrührt, und war z. B. die in Württemberg sehr verbreitete Champagner Bratbirne, von der ich einen wuchshaften

jungen Hochſtamm habe, zwar höchſt tragbar, aber zu klein und etwas ſteinig, und gab gekocht ein wenig ſchmackhaftes Gericht. Mein Reis der Obigen erhielt ich von Herrn Garteninſpector Lucas.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobſtſorten Württembergs S. 229. Auch in deſſen Abbildungen Württemb. Kernobſtf., 2te Lief. Taf. 6, und in Metzgers ſüddeutſch. K.-O.-S. Seite 254 (hier mit Beſchreibung von Lucas). Synonyme ſind bisher nicht bekannt.

Geſtalt: Gute Früchte neigen zum Koniſchen, oder ſind birnförmig, ſtark 2" breit, $2^3/_4$" hoch. Der Bauch ſitzt mehr, oft ſtark nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich flachrund wölbt, oft auch mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht ſie faſt keine oder nur auf einer Seite eine ſanfte Einbiegung und endigt mit ſehr wenig abgeſtumpfter, oft faſt in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: feingeſpitzt, blättrig, liegt mit den dürren feinen Ausſchnitten ſternförmig auf, und ſitzt wenig vertieft.

Stiel: charakteriſch lang und ſtark, 2 oft $2^1/_2$" lang, häufig ganz gerade, an der Baſis etwas fleiſchig, ſitzt wie eingeſteckt, oder die Spitze geht mit feinen Beulen halb in ihn über.

Schale: etwas fein rauh, nicht glänzend, bleibt bei frühem Brechen grünlich gelb. Die Sonnenſeite iſt nach Lucas mit einem geflammten, ſchönen dunkeln Lackroth überdeckt; hier zeigten jedoch nur ſtark beſonnte eine nicht weit verbreitete, undeutlich ſtreifige, bräunliche, in der Reife freundlicher werdende Röthe. Roſtanflüge bald wenig, bald ziemlich häufig, bilden um den Kelch etwas Ueberzug. Die Punkte ſind nach Lucas zahlreich, grau, in der Röthe dunkelroth umringelt, während ich ſie bloß als zahlreich und fein notirte.

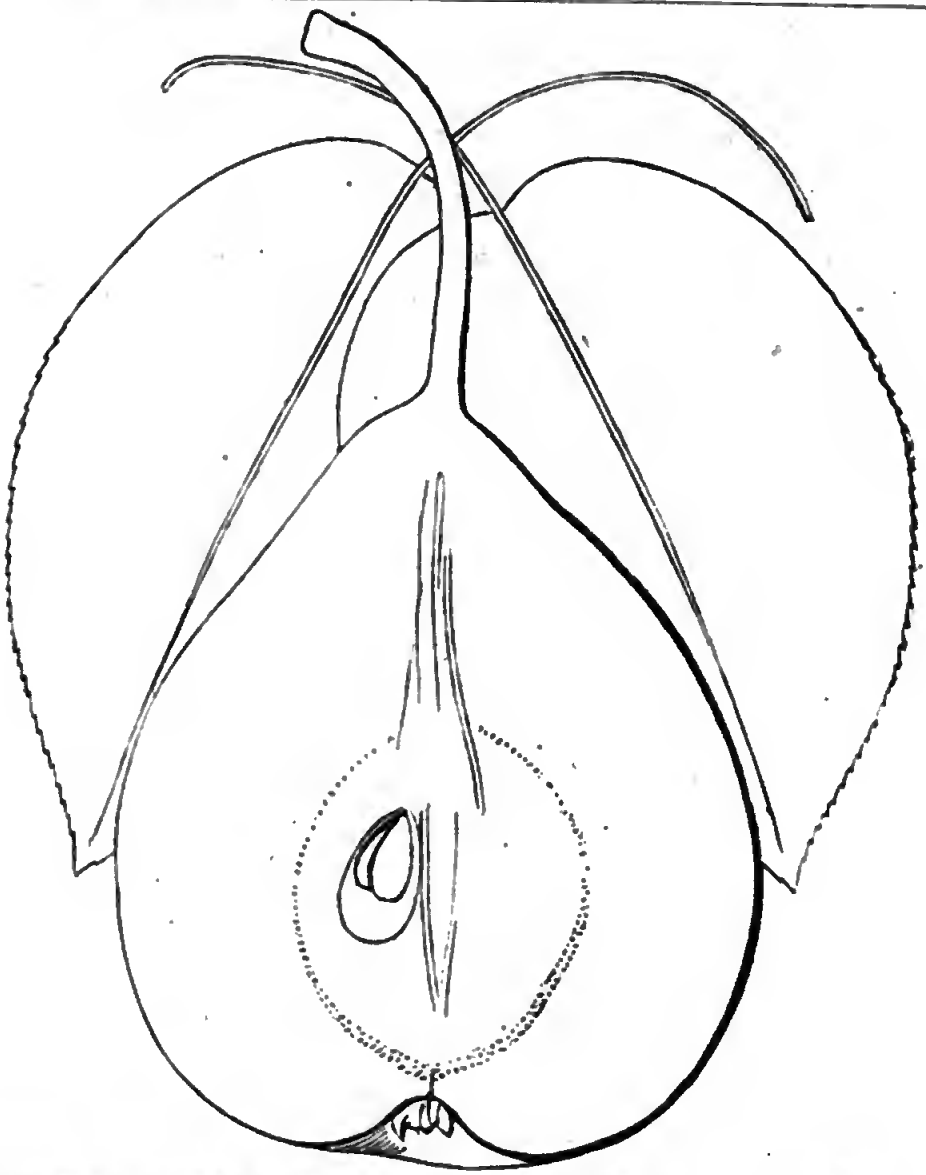
Das Fleiſch iſt gelblich, abknackend, an meinen Früchten ums Kernhaus ziemlich ſteinig, nicht ſehr ſaftreich, nach Lucas von gewürzhaftem, herbſüßen Geſchmacke, den ich nur als gezuckert notirte.

Das Kernhaus iſt geſchloſſen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele ſchwarze, eiförmige Kerne; die Kelchhöhle iſt kurz.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Lucas im Oct. und hält ſich zwei Monate. In dem warmen und frühen Jahre 1862 konnte ich jedoch ſchon am 10ten Sept. brechen und hielten die Früchte ſich 7 Wochen. — Iſt nach Lucas ſowohl zu Moſt als auch zum Welken eine der beſten Birnen.

Der Baum bildet nach Lucas eine hochgehende Krone mit herabhängenden Zweigen und iſt durch ſein hellgrünes, ziemlich welliges Blatt kenntlich, blüht ſpät und eignet ſich, da die Früchte feſt hängen, für rauhe Gegenden. Reiche Fruchtbarkeit des Baumes bewährte ſich auch in meiner Gegend, und wächſt der Baum in der Baumſchule ſtark. Die Sommertriebe ſind lang, nach oben abnehmend, meiſt hängend und etwas hörnerartig gebogen (wenigſtens in der Baumſchule ſo), nicht ſtark gekniet, olivengrün, bräunlich überlaufen, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach oder flachrinnenförmig, glänzend, breitelliptiſch, ſeicht und etwas grob gezahnt. Afterblätter kurz, pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, flach, meiſt langelliptiſch (nach dem Stiele zu weniger abgerundet und oft breiter, oft ſchmäler, als oben gezeichnet), zuweilen auch eiförmig, meiſt nur gerändelt. Augen klein kurz, ſtehend oder anliegend, ſitzen auf flachen, ziemlich ſtark gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 381. **Braune Schmalzbirne.** Diel II, 3 b.; Lucas III, 1 b.; Jahn II, 2.



Braune Schmalzbirne. Oberdieck. Fast **†. Sept. Oct., 3—4 W.

Heimath und Vorkommen: Für dieſe ſehr ſchätzenswerthe, kenntliche Frucht weiß ich keinen Autor zu geben, habe auch überall nur zweimal einen Baum davon gefunden, den erſten in der Umgegend von Bardowick, wo ich die Sorte noch nicht gehörig beachtete, den 2ten reich und faſt jährlich tragend im Garten des Apothekers Bödiker zu Sulingen. Die Sorte verdient ſehr Verbreitung und weitere Beachtung. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der Großen Sommer-Ruſſelet, hat aber weit ſtärkeren Roſt und nie Röthe. Aeußerlich ſehr ähnlich war auch eine Birne, die ich von Herrn Behrens zu Travemünde unter dem Namen Doppelte Brie geſchickt bekam, dieſe wurde aber nicht ſchmelzend. Auch unter dem Namen Zimmtbirne ſah ich eine ähnliche, doch kleinere Frucht, mit ſehr merklichem Zimmtgeſchmacke.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: bald mehr kreiselförmig, bald mehr birnförmig; gute Früchte sind 2 1/3 bis 2 1/2" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die kreiselförmigen Früchte sich etwas flachrund wölben, die mehr birnförmigen so zurunden, daß sie nur eben noch, und, wenn der Kelch vorsteht, nicht aufstehen können. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und kreiselförmige oder etwas mehr kegelförmige Spitze.

Kelch: hartschalig, halb-, meist ganz offen, etwas in die Höhe stehend, während vollständig gebliebene Segmente sich etwas sternförmig auflegen, sitzt bald flach vertieft oder fast oben auf, bald in etwas stärkerer Senkung, die einige flache Beulen zeigt, von denen eine am Bauche sich auch wohl vordrängt und die Hälften etwas ungleich, oder die Durchmesser verschieden macht; doch ist die Form immer gefällig.

Stiel: holzig, an der Basis auch wohl etwas fleischig, sanft gebogen, 1 1/4 bis 1 1/2" lang, ganz mit lederfarbigem Häutchen überzogen, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder geht fast aus ihr hervor.

Schale: ziemlich stark, die gelbe Grundfarbe scheint nur stellenweise etwas durch, indem ein schöner, feiner, zimmtfarbiger Rost, noch stärker als bei der Grauen Dechantsbirne, die ganze Frucht überzieht. Röthe findet sich nicht, und nimmt die Sonnenseite höchstens einen bräunlichen Schein an. Die Punkte sind äußerst zahlreich, größtentheils fein, und erscheinen im Roste als graue oder gelbliche Stippchen. Geruch ist nicht merklich.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum etwas fein körnig, mehr als halbschmelzend, von angenehmem, rosenartigen, schwach zimmtartig gewürzten, nur wenig beigemischte Säure zeigenden Zuckergeschmacke.

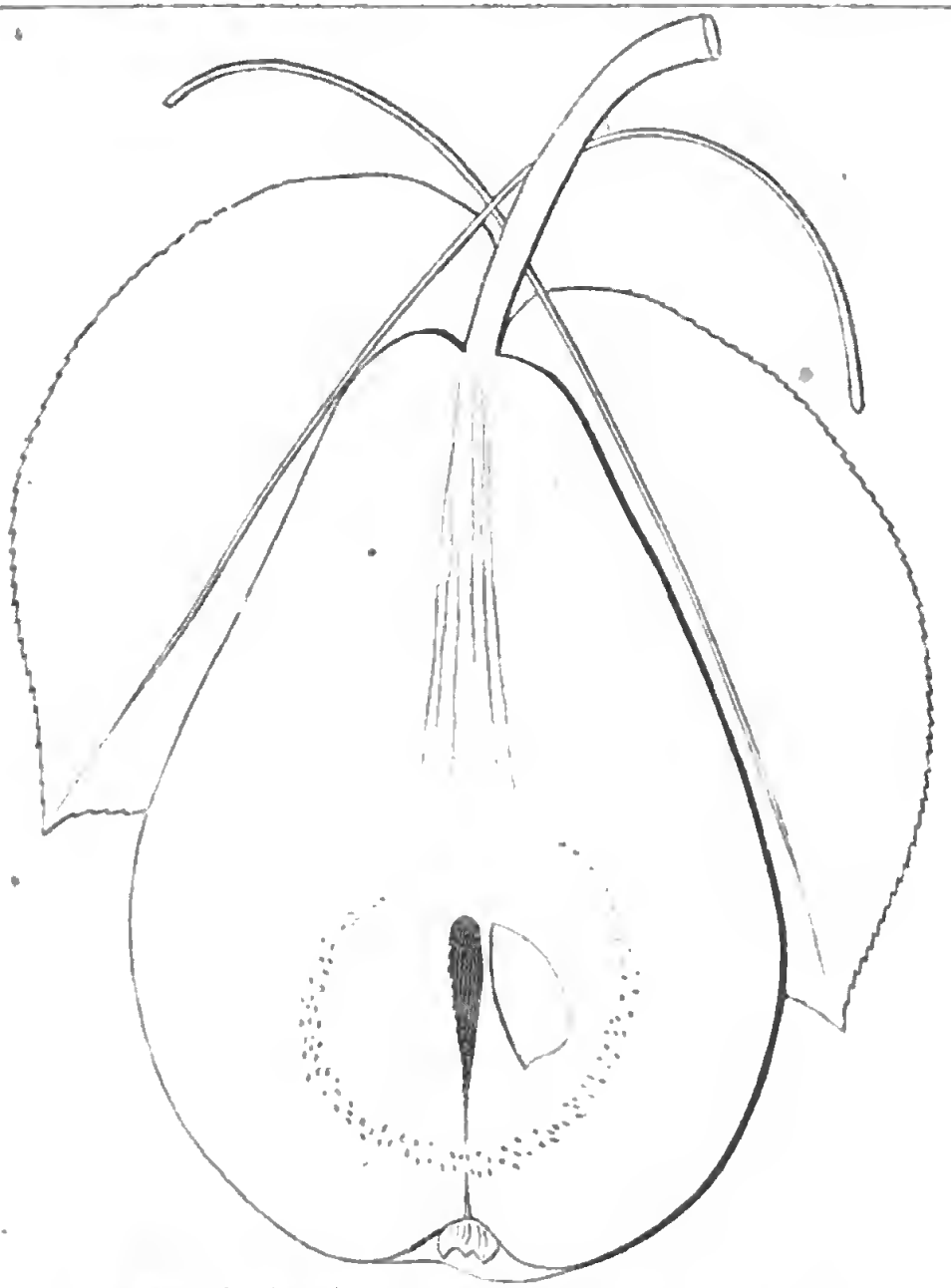
Das Kernhaus hat nur einen Ansatz zu hohler Achse, ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten langeiförmige, braune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren mit dem 10ten Oct., in warmen schon Ende Sept, muß 8 Tage vor der Baumreife ab, wird nicht leicht mell, hält sich ziemlich lange im mürben Zustande und ist 2—4 Wochen hindurch für Tafel und Küche brauchbar.

Der Baum wächst lebhaft, geht sehr gut in die Luft, doch hängen sich viele Zweige durch die Schwere der Früchte. Er hat mir im schweren, trockenen Jeinser Boden eben so schöne Früchte geliefert, als in Sulingen, wo der Baum auch hochgelegen stand, trägt früh und reichlich. Sommertriebe stark, nur etwas gekniet, nach oben abnehmend, unansehnlich braun, im Schatten olivengrün, nach oben mit feiner Wolle besetzt, ziemlich zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt glänzend, oben am Zweig jedoch etwas fein wollig, ziemlich stark rinnenförmig, mit der Spitze etwas nach abwärts gebogen, unten am Zweige breiteiförmig, nach oben mehr langeiförmig, nur fein gerändelt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen meistens auch eiförmig, einzeln etwas elliptisch, meist nur in der vorderen Hälfte sehr fein und seicht (also feiner als dies der Holzschnitt darstellt) gezahnt, wie fein gerändelt, Augen stark, geschwollen, stumpfspitz, oft stehend, meist ziemlich abstehend, sitzen auf wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 382. Schöne Zuckerbirne. Diel II, 3 a.; Lucas I, 2 b.; Jahn IV, a.



Schöne Zuckerbirne. Oberdieck. *††. Sept. Oct. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche sehr angenehm zum rohen Genuß, einladend für den Verkauf auf Märkten und sehr brauchbar zu mehrerlei Haushaltszwecken ist, habe ich sporadisch bei Hannover und Hildesheim in einzelnen alten Stämmen gefunden, wo sie Niemand zu nennen wußte, als daß sie einmal auf einer Ausstellung zu Hildesheim unter dem Namen Deutscher Kaiser auslag. Ich finde in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes, und halte sie für eine bisher unbekannte Frucht, die ich passend, wie oben, zu benennen glaubte. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der bei Meiningen sich findenden Hammelsbirne, ist aber edler von Geschmack und ist die Vegetation beider Sorten ganz verschieden.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Nimmt gern zweierlei Formen an, meistens ist sie schön birnförmig, in schönster Größe gegen 4" lang und 2¾" breit (etwas kleinere 3½" hoch, und 2½" breit), oft aber auch kürzer und dicker, zur umgekehrten Eiform oder dickbauchigen Kreiselform neigend. Der Bauch sitzt, besonders bei der langen Form, mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ziemlich rasch verjüngt abnimmt, und sich nur so weit abstumpft, daß manche eben noch stehen können. Nach dem Stiele machen die langen eine schlanke Einbiegung, und schöne etwas, oft kaum abgestumpfte Spitze, die kürzeren nehmen oft ohne merklichere Einbiegung nach dem Stiele ab.

Kelch: hartschalig, kurzspitzig, offen, doch oft wie etwas geschnürt, so daß die Ausschnitte sich gegen einander wenden, sitzt in mäßig tiefer und weiter, oft enger und flacher Senkung, aus der nur unbedeutende Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, deren Form meist schön rund und gefällig ist.

Stiel: holzig, oft stark gekrümmt oder etwas zur Seite gebogen, 1¼ bis selbst 2" lang, sitzt in kleiner, flacher Höhlung mit einigen Beulen umgeben oder wie eingesteckt.

Schale: fein, mattglänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife schön citronengelb, wovon bei recht besonnten wenig rein zu sehen ist, indem eine vor der Reife unansehnliche, bräunliche, in der Reife sehr freundliche Röthe die Frucht leicht überläuft und sich um die zahlreichen Punkte in dunklen, karmoisinrothen Kreischen stärker sammelt, welche rothen Kreischen sich selbst nach der Schattenseite hin noch mehr oder weniger finden, so daß die Frucht ein lachend schönes, freundlich buntes Ansehen gewinnt. Rostanflüge finden sich nicht häufig, hauptsächlich nur um den Kelch.

Das Fleisch riecht stark gewürzreich, ist schwach gelblich, um das Kernhaus nur wenig körnig, von Ansehen nicht ganz fein, doch halbschmelzend und beim Genusse fast zergehend, von stark süßem, durch etwas Weinsäure gehobenen, gewürzreichen, höchst angenehmen Geschmacke.

Das Kernhaus sitzt stark nach dem Kelche hin und hat eine hohle Achse; die Kammern sind ziemlich groß, doch flach und enthalten allermeistens nur ganz kleine, taube Kerne. Die Kelchhöhle ist eng und kurz.

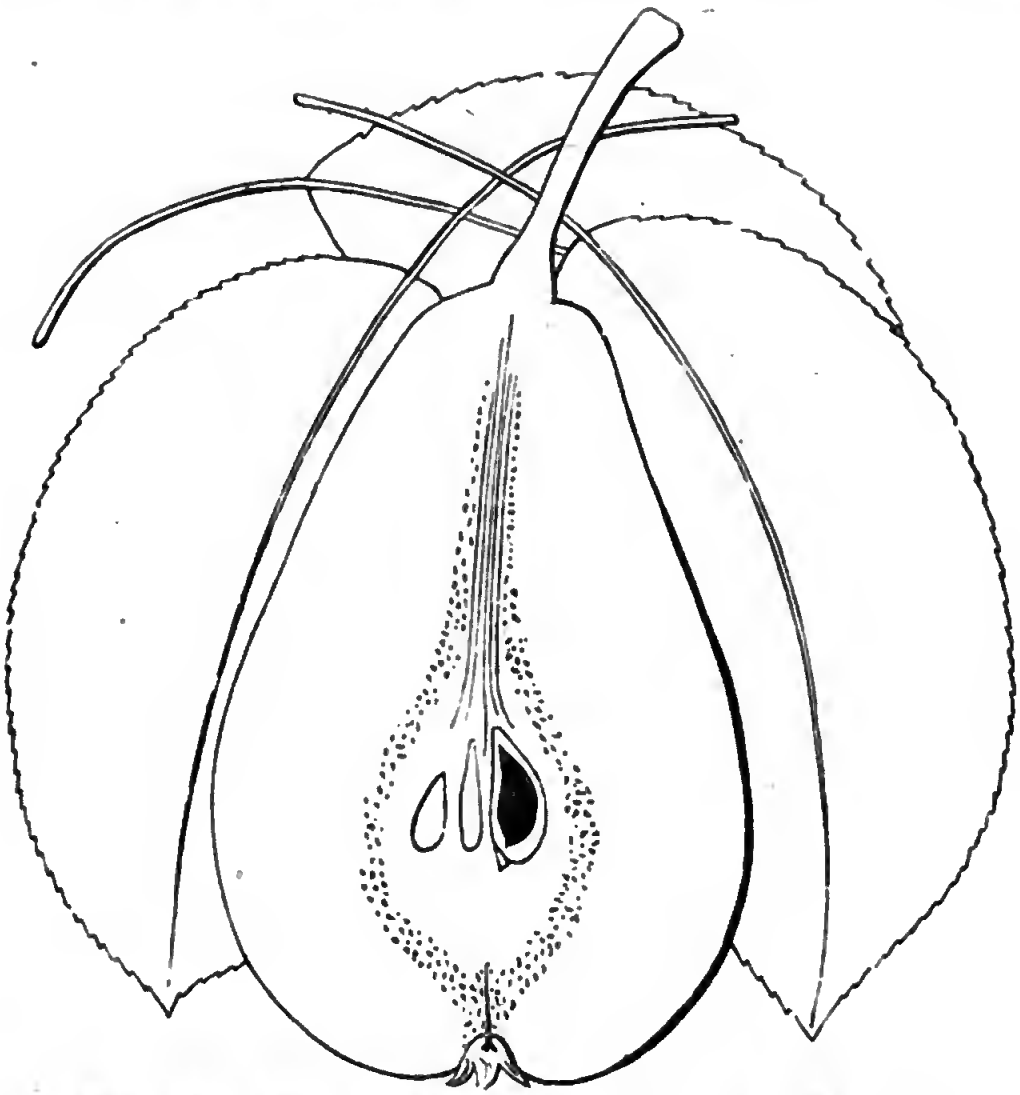
Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren schon bald nach Mitte September, meist erst im Oktober, und hält sich zum Gebrauche 3—4 Wochen. Wird zum Kochen und Trocknen geschätzt und muß auch guten Honig geben.

Der Baum wird groß, macht eine viel verzweigte, reich belaubte, hohe Krone, mit sich hängendem Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, besonders an Baumschulenstämmen oft recht lang, nach oben gar nicht oder wenig abnehmend, stellenweise mit etwas ganz feiner Wolle belegt, ziemlich stark gekniet, oft ein Weniges hörnerartig gedreht, dunkelbraun, zahlreich, doch fein punktirt. Das Blatt ist etwas düster, flach, elliptisch, nach oben am Zweige fast rundum gerändelt oder nur nach der Spitze hin etwas flach gezahnt. Blatt der Fruchtaugen mäßig groß, flach, elliptisch, oft eioval, sehr fein- und seicht-gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig, Augen breit, dreieckig, kaum etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Anm. Die Hammelsbirne hat in der Vegetation gegen Obige folgende Unterschiede: 1) Die Triebe sind steifer, gerade aufstrebend, nicht gebogen, voller Blätteraugen, die die Obige wenig hat, mehr ledergelb als braun. 2) Die Blätter sind glänzender, unten am Zweige eiförmig, in der Mitte oval, mit der Spitze stark rückwärts nach hinten gebogen.

Oberdieck.

No. 383. Gute Louise von Avranches. Diel I, 3. 1(2).; Luc. I(III), 1 b.; J. III, 1(2).



Gute Louise von Avranches. Prevost (Bivort). **. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde zu Avranches 1788 von einem Hrn. v. Longueval aufgefunden oder erzogen und ihr ursprünglicher Namen soll deshalb Bonne de Longueval sein. Schon Abbé Berryais, Zeitgenosse Duhamels, soll sie gekannt und Louise bonne genannt haben.

Literatur und Synonyme: Wie es scheint, hat sie Prevost im Rouener Bülletin S. 35 zuerst als Louise bonne d'Avranches mit den Syn. Bonne Louise d'Avranches, Bergamotte d'Avr., Poire de Jersey beschrieben und abgebildet. — Biv. beschrieb sie später im Alb. IV, S. 119 mit denselben Syn. und Royer hiemit fast gleichlautend in den Annal. de Pomol. VI, S. 29. — Leroy hat noch als Syn. L. bonne de Jersey. (Dagegen ist in den Annal. de Pom. VIII, S. 19 als Louise bonne de Printemps eine andere von Boisbunel erzogene im März oder April reifende Frucht beschrieben.) — Decaisne hat sie Bd. IV, Lief. 40, recht schön, in Gestalt ganz meiner Zeichnung oben ähnlich, nur etwas größer abgebildet. Er hat als Syn. auch Prince Germain (was demnach verschieden von Prince's St. Germain ist;

vergl. Hdb. II, S. 356) und, anstatt Louise bonne de Jersey: Poire de Jersey mit dem Zusatz partim und bemerkt, sie dürfe nicht mit der Belle de Jersey, welches die Tonneau sei, verwechselt werden. Von der Louise bonne, Merl. und Duham., sei sie durch ihre Größe, frühere Reife und bunte Färbung verschieden. — Alle genannten und anderen Schriftsteller sind voll ihres Lobes, wie auch Herr Dr. Reisich aus Prag sie in Görlitz warm empfahl. — Nach dem Lond. Catal. und Hogg hat sie außer den obigen noch die Synon. Beurré ou Bonne Louise d'Araudoré und William the Fourth (Wilhelm IV.), und wie mir Herr Lieut. Donauer in Coburg mittheilte, kam sie an Hofgärtner Jarnack in Baireuth aus Paris als Prinz von Württemberg.

Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig, doch immer ziemlich länglich. Bivort wie Prevost bezeichnen sie als pyramidal, an beiden Enden abgestumpft, Decaisne als länglich birnförmig, stumpfspitz. Die Frucht wird groß; Bivort bildete sie fast 3″ breit, 4½″ lang ab, Decaisne 2¾″ breit und 4″ lang; am Spaliere soll sie bei uns ebenfalls diese Größe erlangen.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, aufliegend, offen, in schöner, ziemlich weiter, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: stark, gelbbraun, holzig, nach der Birne zu fleischig, steht obenauf, wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, citronengelb, stellenweise mit etwas Grün gemengt (auf Decaisne's Abbildung durchaus goldgelb), an der S. S. schön und stark, etwas streifig geröthet, doch besteht das Roth meist nur in Punkten, die mit rothen Kreischen umgeben sind und sich stellenweise stark häufen. Auch sonst gewahrt man viele grünliche oder bräunliche Punkte, die aber in der Reife verschwinden, und etwas wenig Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftreich, ganz butterhaft, von äußerst angenehmem, durch feine, schwache, etwas herbe Säure gehobenen, sehr pikanten parfümirten Zuckergeschmack.

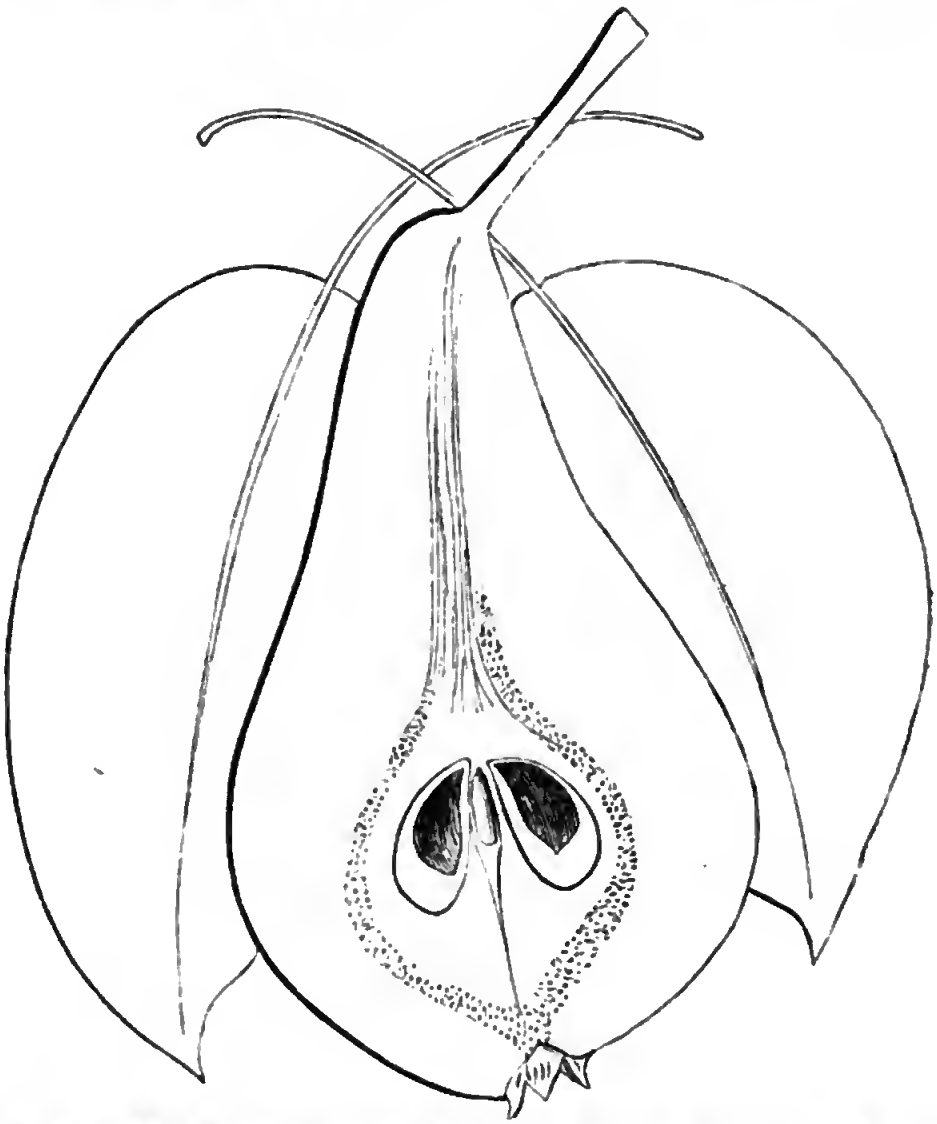
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, nicht hohlachsig, Kammern enge mit meist vollkommenen, ziemlich großen, langen, spitzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen, die am Kopfe schwarzbraun, an der Spitze meist noch etwas weißlich sind.

Reife und Nutzung: die Birne reift meist zu Anf. des Octbr., nach Prevost oft schon Ende Sept. und erhielt ich sie von Hrn. Donauer schon am 17. Sept. völlig reif, sah sie auch in Berlin während der Ausstellung 1860 den 7. Oct. überreif. Sie hat übrigens die gute Eigenschaft, sich im reifen Zustande immer noch einige Zeit zu halten und verdient als eine der besten Tafelbirnen recht häufig gepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst pyramidal, wird mittelstark, ist nach allen Mittheilungen sehr fruchtbar und gedeiht auf Wildling wie auf Quitte; auch nach Baltet verdient er im Großen cultivirt zu werden. — Die Blätter eines jungen Baumes, welchen ich von Aug. Napol. Baumann in Bollweiler empfing und welcher gleiche Vegetation mit von Lucas erhaltenen Zweigen zeigt, sind lang oval, zum Theil ins Eirunde, zum Theil ins Elliptische übergehend, glatt, grob und weitläufig, oder auch seicht und enge, etwas bogenförmig gesägt (was jedoch der Holzschnitt oben nicht gelungen gibt), schifförmig und sehr stark sichelförmig, so daß das Blatt einen rechten Winkel mit dem Stiele bildet, und die Spitze wieder etwas nach aufwärts gerichtet ist. Die Blätter am Sommerzweige sind mehr breitelliptisch und lanzettförmig, wie im Album und in den Annal. abgebildet. Bivort und Prevost beschreiben sie an diesem als groß, ovallanzettförmig, regelmäßig weit und seicht gezahnt, Decaisne die am Fruchtholze als oval-elliptisch, stark rinnenförmig (schifförmig), gezahnt, an der Spitze des Zweigs seien sie wollig. — Blüthenknospen nach Biv. kegelförmig, langgespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — Sommerzweige röthlich graubraun, schmutzig weiß punktirt.

Jahn.

No. 384. **Grüne lange Herbſtbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 1.



Grüne lange Herbſtbirne. Longue verte. Prevoſt (Bivort). *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie iſt jedenfalls franzöſiſchen Urſprungs und ſchon länger bekannt, doch wahrſcheinlich mit der Langen grünen Herbſtbirne, Verte longue verwechſelt worden. — Ich ſah ſie zuerſt bei der Ausſtellung in Berlin in Hrn. Leroys Sortiment, dann bei der in Erfurt von Hrn. Lederbogen, zuletzt mehrfach auf der Ausſtellung in Namur, wo mir überall die eigenthümliche lange grüne Frucht auffiel, die ihrem Namen ungleich beſſer als die oft ziemlich kurzgebaute Lange grüne Herbſtbirne entſpricht.

Literatur und Synonyme: Prevoſt im Rouen. Bülletin S. 51 als Verte longue d'automne, ganz meiner Zeichnung oben entſprechend. Der Name ſei der älteren Verte longue mit dem Syn. Mouillebouche gegenüber unpaſſend. Letztere reife ziemlich gleichzeitig, öfters ſpäter, ſei aber ſchlechter (was indeſſen ſchon ihrer längeren Dauer wegen ungegründet iſt). An der Loire werde die Frucht Longue verte genannt. — Biv. Alb. IV, S. 125: Verte longue d'Angers. Zum Unter-

ſchiede von der alten Verte longue werde ſie auch Verte longue de Mayenne genannt. Iſt wohl um den Kelch zu plattrund abgebildet. — Decaisne, I, tab. 27, Longue verte, wie m. Frucht, nur ſchmächtiger am Bauche; Biv. ſchreibe ihre Entdeckung mit Unrecht van Mons zu. Im Verz. des Muſeums ſei ſie ſchon 1824 als Verte longue d'Angers enthalten. Syn. ſind bei ihm noch: Longue verte de Poiteau und Pointuë St. Etienne's (die aber im Dez. reift). Sapin der Carthäuſer ſei eine ähnliche Frucht. — Liron d'Airol. Descript. I, S. 68, tab. 15, fig. 10, wie Biv. — Leroy ſchildert ſie als II. R., mittelgroß, zartfleiſchig, Sept. Oct. Ebenſo Jamin und Durand. Dochnahl S. 139 nannte ſie Belgiſche Zapfenbirne, ſtatt deſſen mir obige Benennung paſſender ſchien.

Geſtalt und Größe ſind oben dargeſtellt. Bivort und Decaisne bezeichnen die Form als länglich, erſterer hat ſie ziemlich birnförmig $2^3/_4$" breit, $4^1/_2$" lang, abgebildet; Decaisne 2" breit, $3^3/_4$" lang und ſie hat bei ihm eine mehr ſpindelförmige Geſtalt.

Kelch: kurz und hartblättrig, offen, flach ſtehend, mit Beulchen umgeben, von welchen oft eines mehr als die andern anſchwillt und ihn ſchief drückt; oft ſetzt ſich dieſes über den Bauch undeutlich fort und macht die Abrundung ungleich.

Stiel: verſchieden ſtark und lang, oft gebogen, braun, nach der Birne zu grün, läuft meiſt ohne Abſatz in die Birne aus, doch legt ſich öfters ein Höcker an ihn und bewirkt, daß der Stiel einen Winkel mit der Frucht bildet.

Schale: etwas geſchmeidig, hellgrün, mit vielen feinen und ſtärkern grünen, ſpäter bräunlichen Punkten, in der Reife nur ſtellenweiſe, wie Biv. angibt, etwas gelblicher, ſo daß ſie wie ſtreifig ausſehe, was ich nicht bemerkt habe. Ohne Röthe, auch ohne Roſt, hie und da nur mit einigen Schmutz- und Lederfleckchen.

Fleiſch: etwas grünlich weiß, beſonders unter der Schale, fein, ſchmelzend, ſaftreich, recht ſüß, mit eigenthümlichem, nach Decaisne melonenartigen oder, wie mir es vorkam, calmusartigen Gewürz.

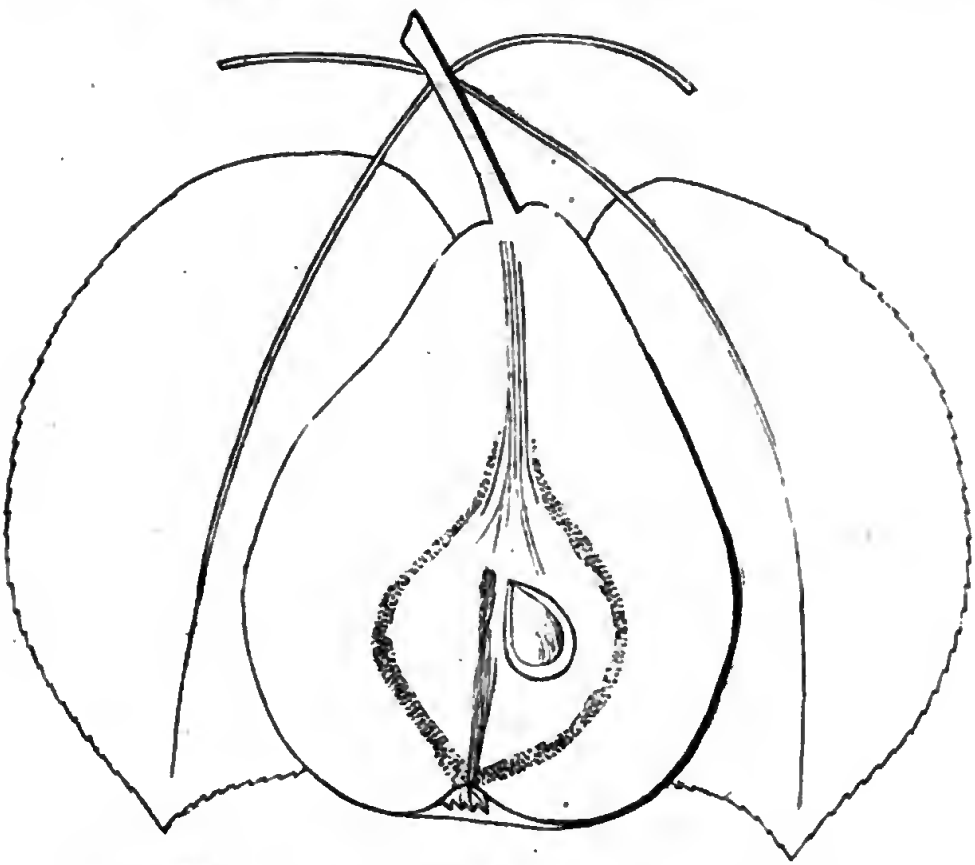
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen angedeutet, ſchwachhohlachſig, Kammern ziemlich groß, mit vielen vollkommenen, hellbraunen, mit einem ſchwachen Höcker verſehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift von Anfang bis Mitte Oktober, hält ſich aber, einmal ausgereift, nicht lange, ſondern paſſirt ſehr ſchnell, welchen Fehler auch Liron d'Air. hervorhebt. — Immer iſt es eine, durch ihre Form und Farbe intereſſante ſchöne und gute Tafelfrucht. Von der ihr in der Form ähnlichen Erzherzog Carl und Sächſiſchen l. gr. Winterbirne, iſt ſie ſchon durch frühere Reife und andere Vegetation verſchieden.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt nach Biv. lebhaft, iſt ziemlich fruchtbar (nach Leroy ſehr fruchtbar) und kann noch hochſtämmig erzogen werden. — Blätter eirund, oft länglich oval, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oberhalb undeutlich wollig, deßhalb mattglänzend, unterhalb ſtärker wollig (ſelbſt im Herbſte noch am Blattſaume deutlich ſichtbar), ganzrandig oder undeutlich gezahnt-gerändelt, $1^3/_4$" breit bis 3" lang, ſchwach ſchiff- und ſichelförmig. (Auch Dec. gibt die Blätter des Fruchtholzes als wollig an). Blüthenknoſpen kegelförmig, ziemlich doch nicht ſtechend ſpitz, dunkelbraun. — Sommerzweige rothbraun, fein weißlich punktirt, ſtellenweiſe ſchwach wollig.

Jahn.

No. 385. **Die Suſanne.** Diel II, 3. 2.; Lucas III, 1 b.; Jahn III, 2.



Suſanne. Oberdieck (van Mons). *††. Sept. Oct., 5 W. L.

Heimath und Vorkommen: Auch dieſe höchſt achtbare, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht, die für die Tafel recht angenehm und noch ſchätzbarer für den Haushalt iſt, und deren Baum durch frühe und ſehr reiche Tragbarkeit ſich auszeichnet, fand ich unter den 300 unbenannten Birnſorten, die ich 1838 von Herrn van Mons erhielt. Die ſehr kenntliche Vegetation findet ſich unter allen meinen belgiſchen Birnſorten nicht, und wird ſie etwa eine noch ganz unbekannte Frucht aus v. Mons letzten Kernſaaten ſein, von denen er mir hauptſächlich Reiſer zu ſchicken ſchrieb.

Literatur und Synonyme: Findet ſich nur erſt der Frucht nach beſchrieben in meiner „Anleitung" von 1852. Muß nicht verwechſelt werden mit der Suzette de Bavay. Unter obigem Namen, den ich ihr beilegte, habe ich ſie ſchon oft verſandt.

Geſtalt: birnförmig, oft etwas glockenförmig, 2" breit, 2½ bis 3" hoch. Der Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelche hin, um den ſie ſich ſanft zurundet und ſo wenig abſtumpft, daß ſie meiſt nur eben aufſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie ſchöne, ſchlanke Einbiegungen

und wenig abgeſtumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Kegelſpitze. Der Bauch iſt meiſtens ſchön rund, und zeigt nur, wenn die Frucht größer wird, flache Erhabenheiten.

Kelch: recht klein, oft fehlend, in enger, flacher Senkung.

Stiel: holzig, ziemlich dünn, 1¼ bis 1⅓" lang, etwas gekrümmt und durch einen Fleiſchwulſt gewöhnlich etwas auf die Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, grünlich, in der Reife grüngelb; zimmtfarbiger, ſtellenweiſe ſelbſt etwas rauher Roſt überzieht gewöhnlich den größeren Theil der Frucht ſo, daß die Grundfarbe nur durchſcheint. Röthe und Geruch fehlen. Punkte zahlreich, doch nur an der Sonnenſeite und im Roſte ſtärker zu bemerken und gelbgrau.

Das Fleiſch iſt etwas gelblich weiß, fein, um das Kernhaus etwas körnig, halbſchmelzend, von ſchwach weinartigem, ſtarken Zuckergeſchmacke.

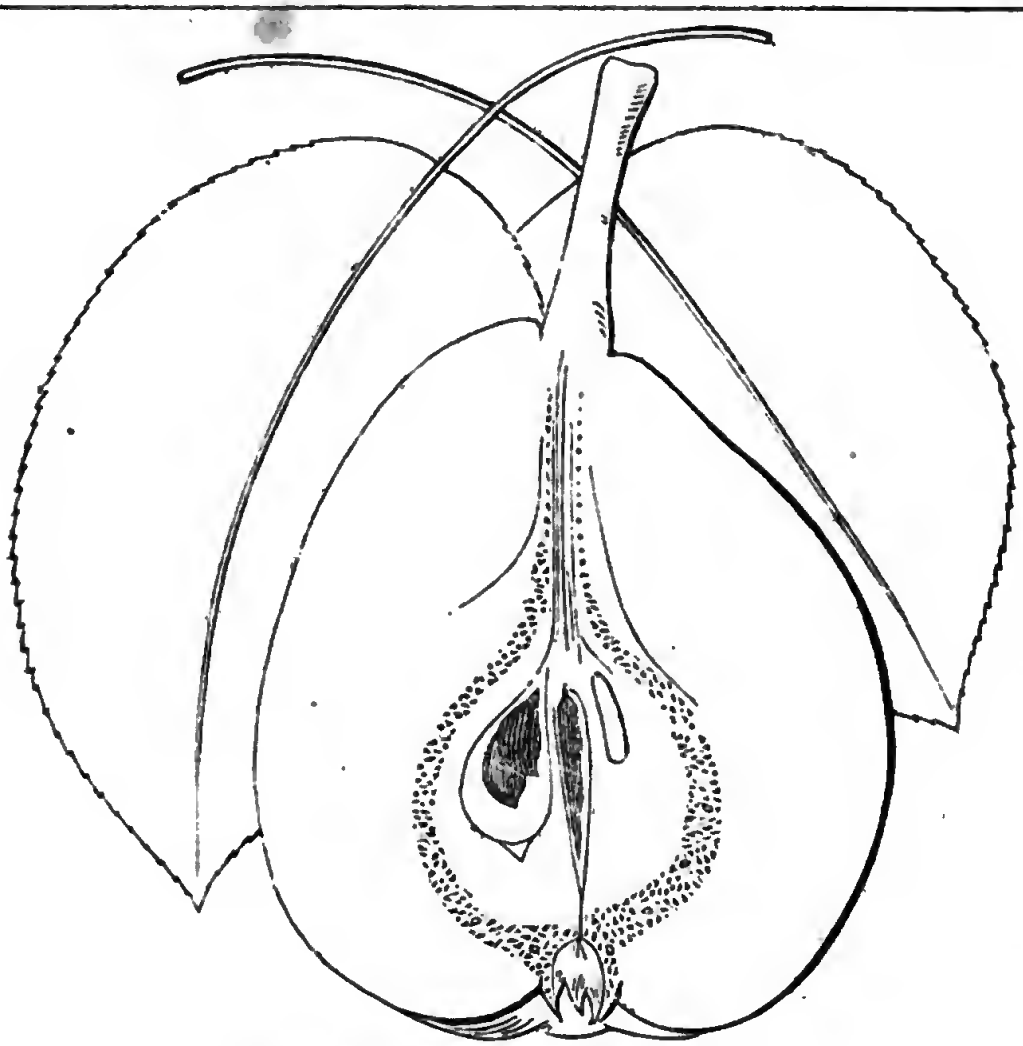
Das Kernhaus hat hohle Achſe, die nicht geräumigen Kammern enthalten meiſtens vollkommene braune, oder ſchwärzliche, plattgedrückte, mit der Spitze etwas gebogene Kerne.

Reife und Nutzung: Reift in warmen Jahren ſchon Ende Sept. und konnte 15. bis 20. Sept gebrochen werden; meiſtens iſt die Pflückezeit Ende Sept. und die Reife im Oct., und iſt die Frucht für Tafel und Haushalt wohl 5 Wochen brauchbar.

Der Baum wächſt ſehr raſch, macht in der Baumſchule recht lange, nach oben wenig abnehmende, überall mit Blätteraugen beſetzte Triebe, bildet eine gut verzweigte Krone, mit ſehr vielem, kurzen Fruchtholze und iſt früh und reichlich tragbar. Der ziemlich große, wohl 4 Fuß lange Probezweig in Nienburg trug mir oft eine Metze Früchte und auch hier iſt der junge Baum ſchon wieder fruchtbar, ſo daß die Sorte in leichtem und ſchwerem Boden fortkommt. Sommertriebe ſchlank, wenig ſtufig, mehr nach oben mit etwas Wolle belegt, olivenfarbig, an der Sonnenſeite oft leicht braun überlaufen, mit vielen, ziemlich feinen, röthlich grauen Punkten. Blatt mittelgroß, dunkelgrün, ziemlich glänzend, auch unten kahl, ſtark rinnenförmig, mit der Spitze nach unten gekrümmt, mit ſchöner aufgeſetzter Spitze, langeiförmig, am Rande nur ſehr ſeicht gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, oft auch fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen größer, etwas breiter langeiförmig, auch eioval, ſeicht oder auch ſchärfer geſägt-gezahnt. Augen ſtark, koniſch, abſtehend, auf ziemlich vorſtehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 386. **Sommerkönigin.** Diel I, 3. 1 (2).; Luc. I (III), 1 a.; Jahn III, 1 (2).



Sommerkönigin. Diel *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diel, von welchem abstammend dieselbe im herzogl. Hofgarten in Meiningen angepflanzt ist, bekam sie vom Oberkammerrath Frensdorf in Dillenburg. Die Frucht ist äußerlich schön, ziemlich der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich, aber ihr Geschmack ist matt und will dem, der einmal bessere Früchte kennt, wenig mehr behagen. Wahrscheinlich würde sie Diel in späteren Jahren auch weniger gelobt haben, als es damals von ihm geschah.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 113. Die Sommerkönigin, Reine d'été. Einen Autor weiß Diel nicht anzugeben. — Christs Handwörterb. S. 188. — Dittrich I, S. 597. — Lucas S. 151. Dieser gibt als Syn. Kingsbirne an. — Dochnahl S. 109. — Mit dem Sommerkönig (Syn. der Junkerbirne, vergl. diese in Bd. II, S. 79 des Hdb.) darf sie nicht verwechselt werden, ebensowenig mit der Königinbirne (Syn. der Roberts Muskateller, Bd. II, S. 337) und verschiedenen anderen Birnen, denen der Namen Königsbirne beigelegt wird, wie Forellenbirne,

Sommer-Robine, Große Ruſſelet, Wildling von Motte, Henne's Königsbirne, Grauer Speckbirne, worüber Dochnahl S. 12, 30, 44, 87, 142 und 188 zu vergleichen iſt.

Geſtalt und Größe der an einem Pyramidbaum in guter Lage erzogenen Frucht gibt obige Zeichnung. Sie baut ſich aber auch nach dem Stiele zu oft länger ſpitz und erſcheint dann ziemlich kegelförmig. Diel bezeichnet die Form auch als ſtumpfkegelförmig mit anſehnlichem Bauche, der unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu liege, auf letzterem nur eben noch, doch meiſt ſchief aufſtehend, nach dem Stiele zu ohne merkliche Einbiegung ſehr abgeſtumpft kegelförmig, $2^3/_4$" breit, $3^1/_4$" hoch.

Kelch: kurz-, breit- und ſpitzblättrig, außen gelbbraun, innen dunkelbraun, aufrecht ſtehend, offen oder halboffen in bald ſeichter, bald engerer und tieferer ſchüſſelförmiger Einſenkung, die mit ſtarken Beulen beſetzt iſt. Dieſe letzteren laufen als flache Kanten über Wölbung und Bauch deutlich ſichtbar fort, ohne die regelmäßige Form viel zu verletzen.

Stiel: ſtark, zuweilen bis $1^3/_4$" lang, gelbbraun, nach der Birne zu gelb, oft fleiſchig, ſteht obenauf wie eingedrückt in Beulen, oder neben einem Höcker etwas ſchief.

Schale: glatt und glänzend, gelblichgrün, ſpäter hellgelb, mit grünlichen oder bräunlichen feinen Punkten, an der S. S. oft ſanft, etwas ſtreifig geröthet und nebenbei ſtark roth punktirt, meiſt in rothen Kreischen beſtehend, die um die Punkte gezogen ſind, auch mit etwas dünnem, gelbbraunen Roſt um die Kelchwölbung herum.

Fleiſch: weiß, halbfein, etwas grobkörnig, ſaftvoll, nach Diel butterhaft ſchmelzend, und von einem recht angenehmen, erquickenden, der Grauen Herbſtbutterbirne etwas ähnlichen Geſchmack, der jedoch, wie er ſelbſt ſagt, nur in guter, warmer Lage ſich ausbildet, und ſonſt gewürzlos iſt; ich fand ihn auch meiſtens wenig gezuckert, gleichwie das Fleiſch öfters rauſchend oder halbſchmelzend bleibt.

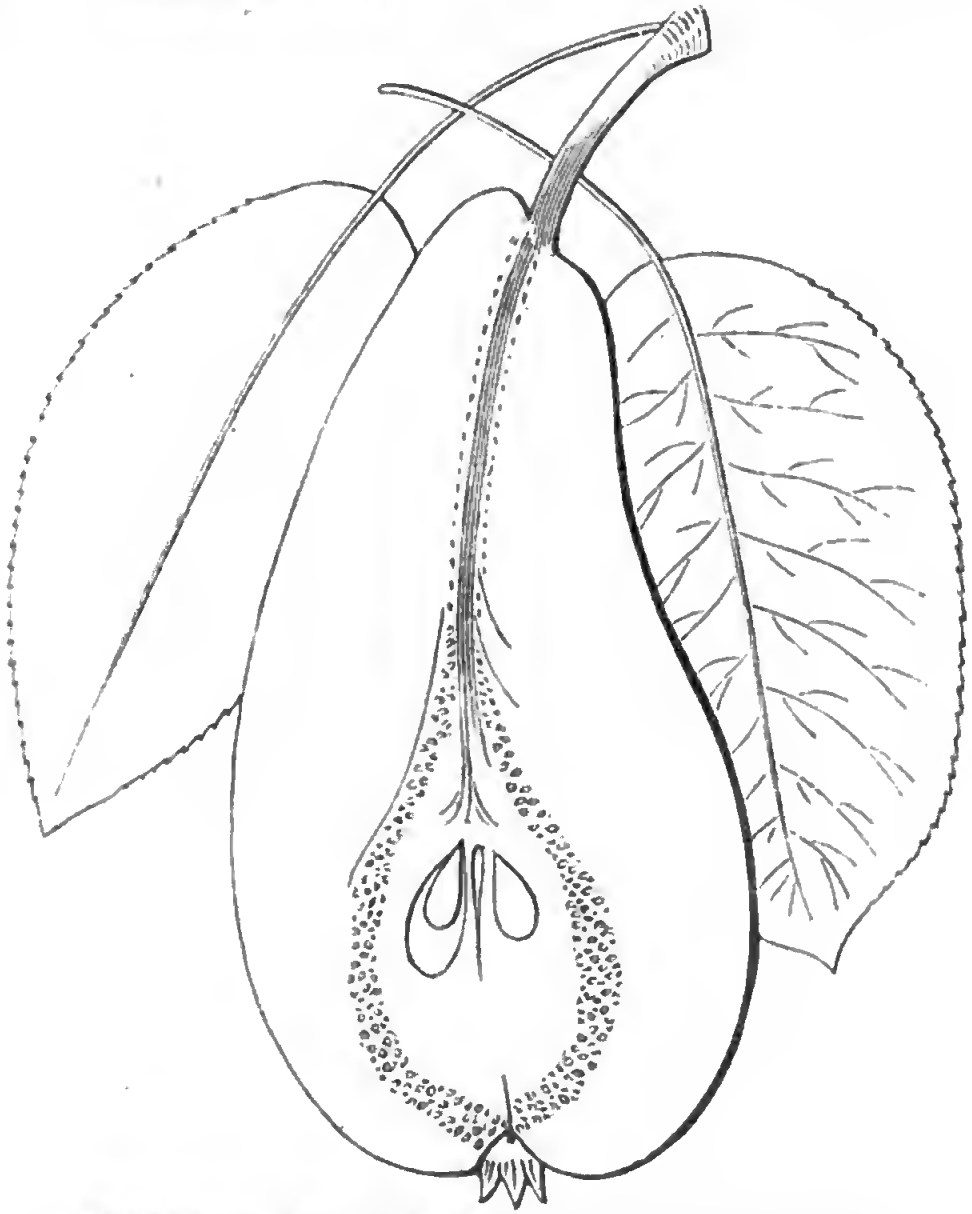
Kernhaus: mit nicht zu vielen, doch etwas ſtärkeren Körnchen umgeben, ſchwachhohlachſig, Kammern ziemlich groß, mit ſchwarzbraunen, nach beiden Enden ſpitzen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Diel von Mitte bis Ende September, in Meiningen von Anfang bis Mitte Oktober, hält ſich 14 Tage, worauf ſie teig wird. Durch 8 Tage früheres Pflücken wird nach ihm der Geſchmack beſſer. Die Birne iſt ja wohl noch für Tafel und Haushalt brauchbar, verdient aber nicht den ihr von Diel eingeräumten 1ſten Rang.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt lebhaft, gibt auf Wildling ſchöne, ſehr fruchtbare Pyramiden. — Blätter oval, zuweilen eirund, ziemlich groß, 2" breit, $2^3/_4$ bis 3" lang, mit auslaufender doch ſehr kurzer Spitze, glatt, fein- und ſeicht-geſägt, ſehr dunkelgrün und glänzend. Blüthenknoſpen kurzkegelförmig, ſtumpfſpitz, hellbraun. — Sommerzweige gelblichgraubraun, mit weißlichen oder gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 387. **Holländiſche Butterbirne.** Diel I (II) 3. 2.; Luc. III, 1 (2) a.; J. II, 2.



Holländiſche Butterbirne. Sickler. **†, oft *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie findet ſich wohl unter verſchiedenen Namen, aber es kann nur eine längere Beobachtung, beſonders der Vegetation, Aufſchluß geben, ob die im Folgenden genannten Früchte, theilweiſe als ſchmelzend und wohlſchmeckend, theilweiſe als rauſchend und weniger gut beſchrieben — wie ſolche Unterſchiede die Jahreswitterung oder ein nicht zeitiges Brechen u. ſ. w. mit ſich bringen kann, ſämmtlich einerlei ſind.

Literatur und Synonyme: T. O.-G. Bd. XXII, S. 22, Taf. 3: Holländiſche Butterbirne, Beurré de Hollande, in Bremen Fürſtliche Tafelbirne „zart, ſchmelzend, wie die beſte Butterbirne, vom Geſchmacke der B. blanc, Ende Sept. durch Oct. dauernd." — Chriſt Handwörtb. S. 174: Flaſchenkürbisbirne, Calebasse, „ſonderbar geſtaltet, gegen den Stiel ſpitz, grün mit Hellbraun, ſpäter goldroth, wie Aurate. Fleiſch zart, fließend, wohlſchmeckend, Oct."

— Letztere besaß ich früher, von Christ abstammend, mit demselben elliptischen Blatte, wie es Sickler neben seiner Holländischen Butterbirne abgebildet hat, und fand auch die mir von Lucas gesendete Holl. Bttb. mit meiner Flaschenkürbisbirne stimmend. Doch sind an jugendlichen Bäumen, die ich aus Lucas' Reisern erzog und welche bereits Früchte brachten, die Blätter der Mehrzahl nach eirund, weshalb ich Abänderung an älteren Bäumen vermuthe. (Beide Blattformen sind oben einander gegenüber dargestellt.) — Oberdieck fand meine Holländische Butterbirne mit der Mausebirne in s. Anl. S. 377 identisch. Letztere, wenn früh genug gebrochen, sei sehr schmelzend und wohlschmeckend, wogegen sie Borchers im Naumb. Berichte als reichtragende, haltbare Kochfrucht schildert. Oberd. erklärt sie auch für gleich mit Diels VII, 37 (butterhafter) Rosanne, sowie nach Monatsschr. II, S. 183 mit Diels I, 311 (nicht schmelzender) Großer Sommer-Zapfenbirne und sehr ähnlich sei auch eine Calebasse double aus Enghien (doch hat er als Große Flaschenkürbisbirne, Dittr. III, S. 162, von Dittrich die Prinzessin Marianne erhalten.) — Sehr ähnlich ist ferner Decaisne's Calebasse, Jard. fruit. IV, Lief. 46, auch Tougards Calebasse (S. 17) „nicht zu verwechseln mit Calebasse Tougard," sowie eine Calebasse de Lirons, Table syn. S. 17. — Im Boscooper Sortimente in Görlitz glaube ich als Calbas musqué die Holländ. Butterbirne gesehen zu haben. Knoops Calbas musqué S. 41, tab. III. (Diels Calbas I, S. 222) reift jedoch im Nov. und Dez. und Oberd. hält diese, welche unten folgt, für verschieden. — Unsere Frucht ist gut abgebildet im Jen. Obstcab. N. Aufl. II. Sect., 1. Lief. — Die von Dochnahl der Zimmtfarbigen Schmalzbirne zugelegten Syn. Lange Pfalzgrafler, Gänskragen und Storchschnäbler, vgl. Bd. II, S. 442, gehören wohl eher der vorliegenden.

Gestalt: lang kegelförmig oder auch mehr birnförmig und wieder flaschenförmig; die Frucht nimmt oft stärker nach dem Kelche zu ab, und wird dadurch mehr mittelbauchig, auch ist die Abrundung des Bauchs oft ungleich und besonders nach dem Stiele zu tritt oft eine Seite stärker als die andere hervor. Ebenso veränderlich ist die Größe; gut ausgebildet ist die Birne jedoch 2 bis $2^1/_4$" breit, und $3^1/_4$ bis $3^3/_4$" lang.

Kelch: meist klein und kurzblättrig, offen, in enger und seichter, häufig unregelmäßiger, durch Beulen beengter Einsenkung.

Stiel: gelbbraun, nach der Birne zu grün oder gelb, meist lang und stark, steht oben auf, oft jedoch neben einem Höcker schief.

Schale: grünlich gelb, später hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, selten etwas matter Röthe, doch mit vielem glatten, gelbbraunen Roste, so daß sie an der S. S. oft wie goldartig geröthet und im Ganzen der bessern Prinzessin Marianne sehr ähnlich sieht.

Fleisch: mattweiß, halbfein, etwas körnig, in richtiger Ausbildung meist völlig schmelzend, ziemlich saftreich, angenehm süß mit schwachem Gewürz ohne Säure (Oberd. bezeichnet den Geschmack der Mausebirne als gezuckert, schwachweinig, etwas rosenartig). In ungünstigen Sommern und bei zu langem Hängen bleibt es halbschmelzend oder rauschend, ohne Wohlgeschmack.

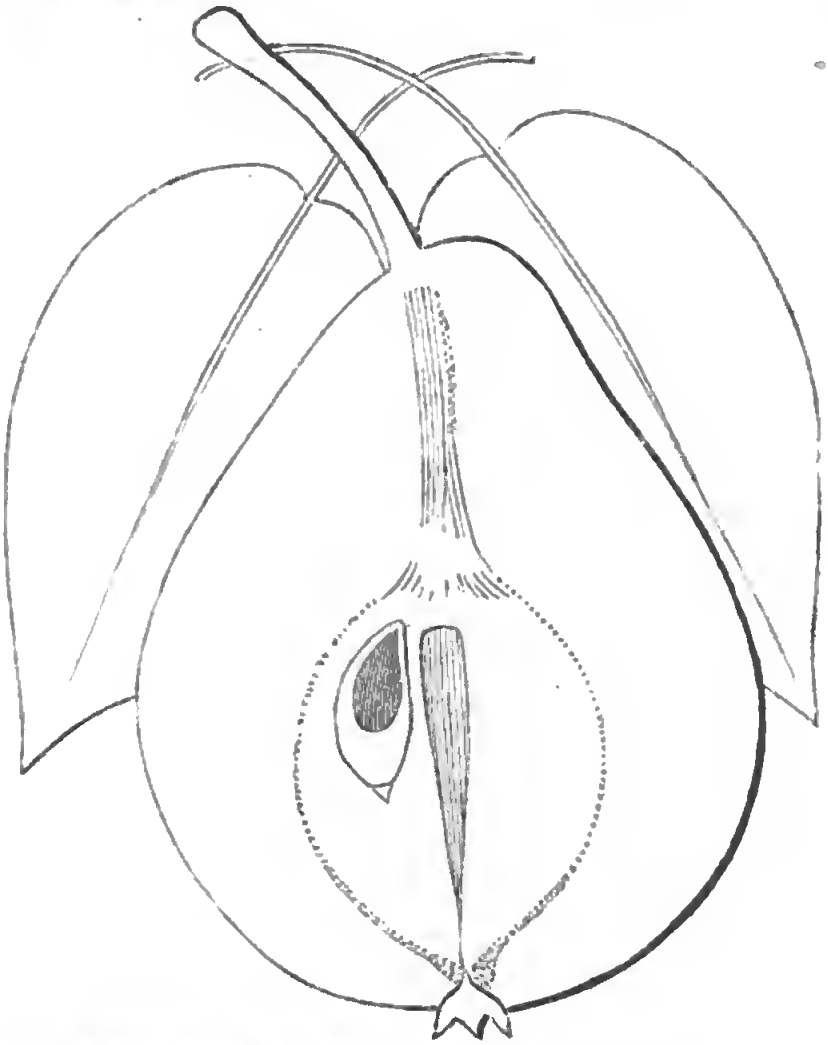
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, Achse voll oder hohl mit kleinen Kammern und vollkommenen, schwarzbraunen, kurzzugespitzten Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des Oktobers, bisweilen schon Ende September, bisweilen verzögert sich die Reife aber auch sehr und 1860 hatte ich die Frucht selbst noch im November. — Meist ist sie eine gute Tafelfrucht, immer aber gut in der Wirthschaft zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, wird mittelstark und ist reichlich tragbar, was seine Anpflanzung sehr empfiehlt. — Blätter eirund, (am Stiele mehr abgerundet, als auf dem Holzschnitte oben) oft herzförmig, an jugendlichen Bäumen groß, bisweilen $2^1/_4$" breit, $3^1/_2$" lang, mit auslaufender oder halb aufgesetzter Spitze, kleinere oft oval (vergl. oben), glatt, seicht- und stumpfgesägt, schifförmig und sichelförmig, zum Theil etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stechendspitz, hellbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, auf der S. S. schwach violettroth, mit vielen, aber feinen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 388. Wälſche Eierbirne. Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2 a.; Jahn II (VI), 2.



Wälſche Eierbirne. v. Flotow. *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Dieſe ſehr zu empfehlende, ſpäte Sommerbirne habe ich vor vielen Jahren (etwa 1837) aus Hohenheim erhalten, finde ſie aber weder in dem dortigen Baumſchulen-Catalog von 1854 noch ſonſt irgendwo beſchrieben oder abgebildet, kann daher auch keine

Literatur und Synonyme derſelben angeben, obwohl mir dieſelbe in jeder Hinſicht weitere Verbreitung zu verdienen ſcheint. Sie hat bei mir 1841 zum erſten Mal und ſeitdem faſt jährlich und meiſtens reichlich getragen.

Geſtalt: der Abriß zeigt die Geſtalt einer recht ſchönen, vollkommenen Frucht, die ſich wenig verändert.

Kelch: ſteht faſt oben auf oder nur in einer ſehr geringen, flachen Vertiefung, iſt ſteif, kurz, wenig vorſtehend, bräunlich und offen.

Stiel: grün und dunkelbraun gefärbt, mit braunen erhabenen Punkten, öfters knospig. Vertiefung sehr unbedeutend.

Schale: ziemlich stark, von Farbe grünlich gelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger geröthet, was oft recht lebhaft wird und selbst in Braunroth übergehen kann, dabei ist aber die Frucht mit sehr in die Augen fallenden, braunen, fast rostartigen Punkten bedeckt, welche im Rothen noch stärker werden, aber mehr grau erscheinen. Auch sind diese Punkte öfters noch durch rauhe Röstfiguren und Rostflecken verbunden. Abgerieben erscheint die Schale schön glänzend.

Kernhaus: nur ganz fein angedeutet, mit starker Achsenhöhle, geräumigen Kammern und schönen braunen Kernen versehen.

Fleisch: weiß, fein, in voller Reife halbschmelzend, sehr saftig, von sehr angenehmem, müskirten Geschmack. Die Frucht hat nur schwachen Geruch, das Fleisch aber riecht beim Aufschneiden stark muskatellerartig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach und nach gegen Ende September und Anfang Oktober, dauert aber höchstens einige Wochen. Empfiehlt sich besonders als Marktfrucht. T. II., W. I.

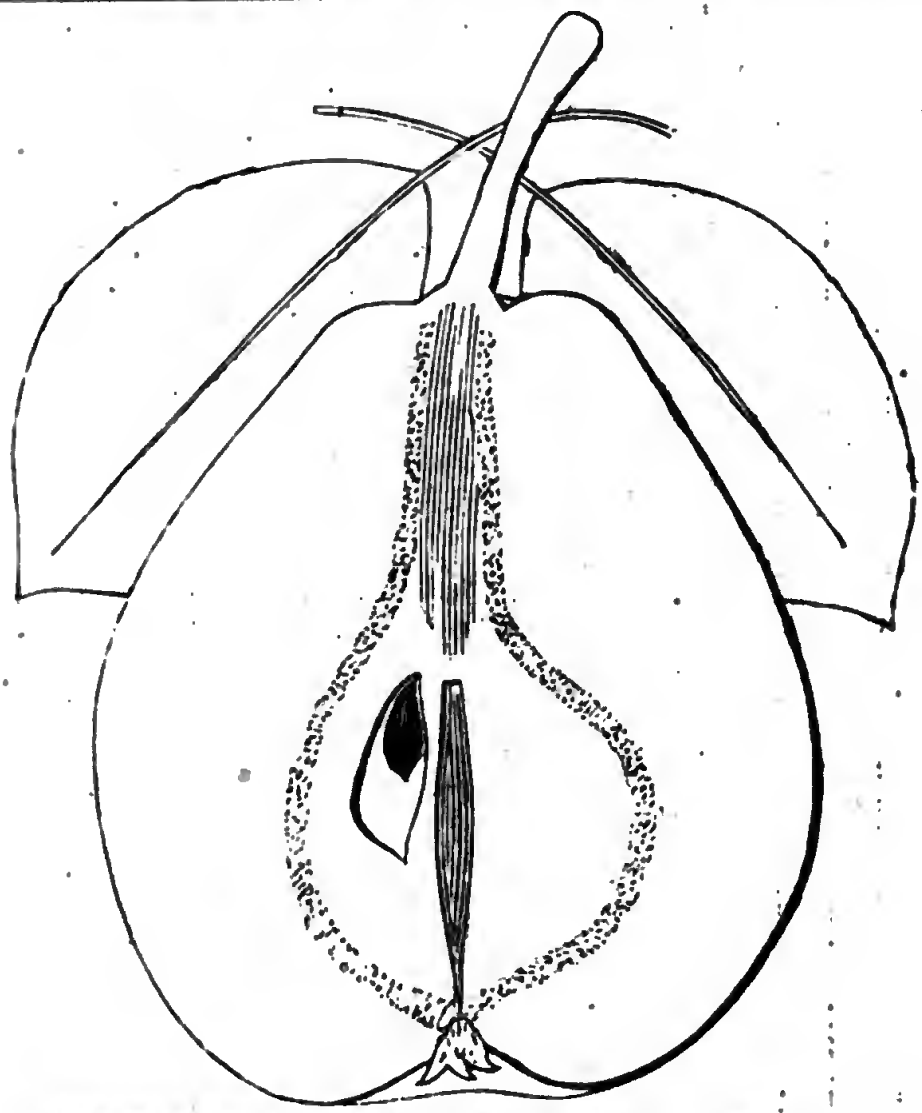
Baum geht schön in die Höhe, leidet nicht leicht durch Frost und wird reichlich, fast jährlich tragbar.

v. Flotow.

Anm. Lucas in seinen Württemb. Kernobstsorten beschreibt S. 223 eine Wilde Eierbirne, Fischäckerin, auf den Baumgütern um Hohenheim ziemlich häufig verbreitet, der Obigen ziemlich ähnlich und mit gleicher Reife und kurzer Dauer, bezeichnet sie aber als hartfleischige zusammenziehend säuerliche Mostbirne. — Herr Kunstgärtner Maibier sandte mir aus dem großen Garten zu Dresden von der daselbst angepflanzten Wälschen Eierbirne einen Zweig mit Blättern, deren Form ich neben der Frucht bemerklich gemacht habe. Sie sind hiernach länglich eirund, etwas herzförmig, mit auslaufender längerer oder kürzerer Spitze, glatt, doch vielleicht auf der unteren Fläche etwas wollig, ganzrandig, flach. — Eine Birne desselben Namens von Herrn Maibier selbst schien anders, hatte mehr lanzettförmige, etwas kleine, glatte, ganzrandige, undeutlich und fein geaderte, schwach schiff- und sichelförmige Blätter, am Sommerzweige waren sie ebenso geformt, nur größer und breiter. An beiden Arten waren die Blüthenknospen länglich kegelförmig, dunkelbraun, ziemlich spitz, an der letzterwähnten fast stechend. Die Sommerzweige der letzteren dunkelbraun, fein weißgrau punktirt, an der aus dem großen Garten schienen sie mehr gelblichgrün zu sein. Ob eine von beiden und welche von ihnen Hrn. v. Flotows Frucht sei, konnte mir nicht mitgetheilt werden.

Jahn.

No. 389. **Dickbauch von Cerſenitz.** Diel III, 2. ?.; Luc. IX, 1 a.; Jahn IV, 2.



Dickbauch von Cerſenitz. v. Flotow (Rößler). †. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Dieſe Frucht ſtammt aus der vormaligen v. Aehrenthal'ſchen Baumſchule zu Doxen in Böhmen und iſt in deren Catalog unter Nr. 401, als von dem bekannten böhmiſchen Pomologen Rößler ſtammend, aufgeführt. In dem unvollendet gebliebenen v. Aehrenthal'ſchen Werke: Deutſchlands Kernobſtſorten kommt ſie nicht vor.

Literatur und Synonyme: Ich habe dieſe Sorte noch in keinem pomologiſchen Werke auffinden können, auch ſind mir keine Synonyme derſelben bekannt.

Geſtalt: Ihre Benennung deutet ganz richtig ihre Geſtalt an, wie ſie der Abriß darſtellt. Die Frucht hat gewöhnlich eine Breite von 3" und eine Höhe von 3½", wird aber nicht ſelten in beiden Dimenſionen

noch größer. Ich erlaube mir bei dieſer Frucht beſonders daran zu erinnern, daß man die Früchte erſter Trachten niemals und in keiner Hinſicht als Modelle annehmen darf.

Kelch: ziemlich lang, feingeſpitzt, etwas wollig, gelbgrünlich und braun, offen aufliegend, in einer geräumigen Vertiefung ſtehend, welche zuweilen einige flache Erhöhungen zeigt und gewöhnlich beroſtet iſt.

Stiel: grün und braun, mit dunkleren Punkten und knoſpig, nach unten etwas fleiſchig verdickt oder eingedreht, und in einer ſeichten Vertiefung ſtehend.

Schale: glatt, geſchmeidig und fein, in der Reife der Frucht gelblichgrün oder grünlich blaßgelb, auf der Sonnenſeite etwas dunkler gelbroth geflammt oder angelaufen, was aber auch in manchen Jahren gänzlich fehlt, in anderen, bei ſtark beſonnten Früchten, etwas ſtreifig und fleckig erſcheint.

Kernhaus: mit feinen Körnchen nur ſchwach, aber doch deutlich angegeben. Die Achſenhöhle iſt ſchmal, die Fächer langgezogen, geräumig, mit guten Kernen verſehen.

Fleiſch: gelblichweiß, ziemlich fein, mürbe und markig, nur wenig ſaftig, doch von ziemlich angenehmem, ſüßen, etwas gewürzten Geſchmack.

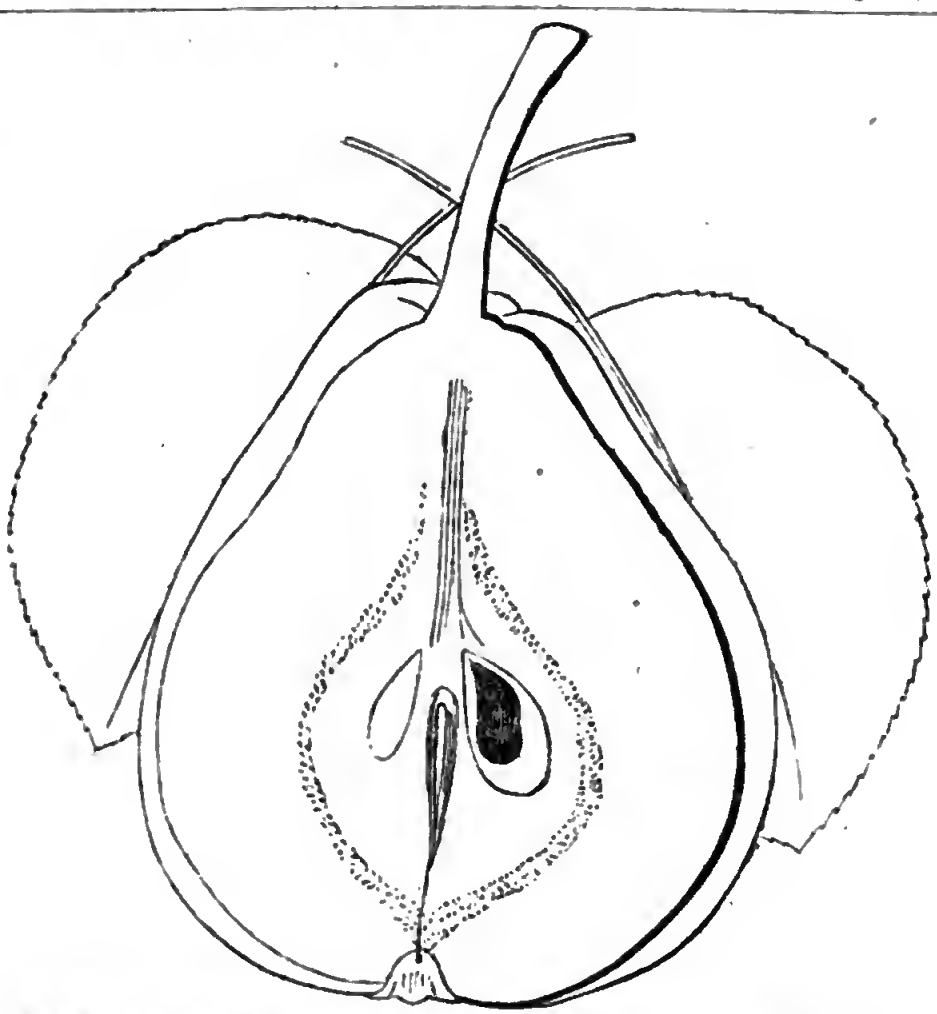
Reife und Nutzung: tritt etwa in der Mitte Sept. oder Anfang Oktober ein. Die Frucht hält ſich nicht lange, ſondern wird bald teig. Wenn ſie ganz gelb geworden iſt, iſt ſie ſchon vorüber, deßhalb dürfte aber auch ihr Werth als Wirthſchaftsfrucht nur W. II. zu beſtimmen ſein. Da aber dieſe Sorte ſehr kräftig wächſt und dauerhaft ſcheint, dabei auch ſich ſehr tragbar zeigt, ſo dürfte ſich dieſelbe doch für den Landmann, der große Früchte liebt, empfehlen.

v. Flotow.

Anm. Herr Superint. Oberdieck, welcher die oben beſchriebene Birne beſitzt, ſendete mir auf meinen Wunſch Blätter, deren Form ich neben der Frucht gezeichnet habe, und wonach die Form elliptiſch iſt. Sie ſind von Oberd. Probezweig klein, einzelne oval, ganzrandig oder nur ſehr undeutlich und ſeicht, nach vorne hin geſägt. Einzelne zeigen am Blattſaume etwas Wolle.

Jahn.

No. 390. Gr. britannische Sommerb. D. II, 2. 1. (2); L. I, (III), 2 a.; J. III, 1. (2).



Große britannische Sommerbirne. Diel. kaum * †. Sept., Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Diel aus Harlem und ist wahrscheinlich eine holländische Kernfrucht, der man den Namen Grand Bretagne (Grand Brittagne, Grand de Brittagne in holländ. Verzeichnissen) beigelegt hat, um ihr Absatz zu verschaffen. Diel empfahl sie als Tafelfrucht und setzte sie mit Unrecht in den I. Rang. Schon Dittrich bezeichnete sie mehr als Marktfrucht für den Landmann und auch Oberdieck ist wenig von ihr befriedigt.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 18. Er findet die Frucht bei keinem anderen Pomologen, als bei Knoop, dessen Grand Bretagne (Großbritannien, der Uebers.) auf Tab. II er entsprechend nennt; allenfalls lasse sich Hanburys Scotch Bergamot noch damit vergleichen. Letzterer Name ist aber nach dem Lond. Catal. ein Synon. der Hampdens oder Englischen Bergamotte (wahrsch. unserer Großen Sommerbergamotte). — Unter den 4 Sorten Grande Bretagne des Lond. Catal. könnte wohl die nur dem Namen nach aufgezählte Grande Bretagne d'automne die vorliegende sein. — Bei Tougard, S. 47 u. 96, ist Grande Bretagne la Grosse ein Synon. der Bonchretien d'Espagne mit den weiteren Synon. Große Mansuette

des Flamands und Vermillon d'Espagne, er beſchreibt die Frucht jedoch als ſehr groß, im Nov. und Dec. reif, aber wenn ich auch von Leroy eine der vorliegenden, auch im Fleiſche ähnliche, im Nov. reifende Bonchretien d'Espagne ſah, ſo war ſie doch an der SS. ſtärker geröthet und nach dem Stiele ſtärker zugeſpitzt, wie dieſe ſtarke Zuſpitzung der Bonchretien d'Espagne auf deren Abbildung bei Duhamel, S. 73, Tab. 46 u. Liron d'Airol Descript. II, S. 35, Tab. 28, Fig. 1, wahrzunehmen iſt, ſo daß jedenfalls doch keine Identität mit unſerer Grande Bretagne ſtattfindet. — Vergl. Dittrich I, S. 596; Liegel, Anw. S. 60; Dochnahl S. 85; Oberd. S. 414.

Geſtalt und Größe ſind oben nach 2 von mir, von verſchiedener Form (aus Zweigen von Liegel) erzogenen Früchten gezeichnet. Diel beſchreibt ſie als faſt etwas der Weißen Herbſtbutterbirne ähnlich, doch näher an Kreiſelform, weil nach dem Stiele zu ſtärker zugeſpitzt, nach welchem ſie ohne Einbiegung ſanft abnehmend, mit abgeſtumpfter Spitze endige; große Früchte 4¼″ breit und eben ſo hoch, kleinere 2¾″ breit und hoch, oder ¼″ höher.

Kelch: ſpitz- und braunblättrig, ſternförmig, weit offen, innen geröthet, ſeicht- oder flachſtehend, mit ſchwachen Beulen umgeben, welche auch über die Frucht hin deutlich fortziehen, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

Stiel: ſtark, braun, nach der Birne zu gelb und fleiſchig oder mit Fleiſchringeln umgeben, in einer kleinen Grube ſtehend, oft von einem ſich anlegenden ſtärkeren Höcker zur Seite gedrückt.

Schale: hellgrün, ſpäter hell- oder etwas grünlichgelb mit feinen grünen, ſpäter bräunlichen Punkten, an der S.S. oft etwas erdartig geröthet, doch nur aus gedrängt ſtehenden rothen Kreischen um die Punkte herum beſtehend, und hier und da mit etwas Roſtſtreifchen oder einem Lederfleckchen.

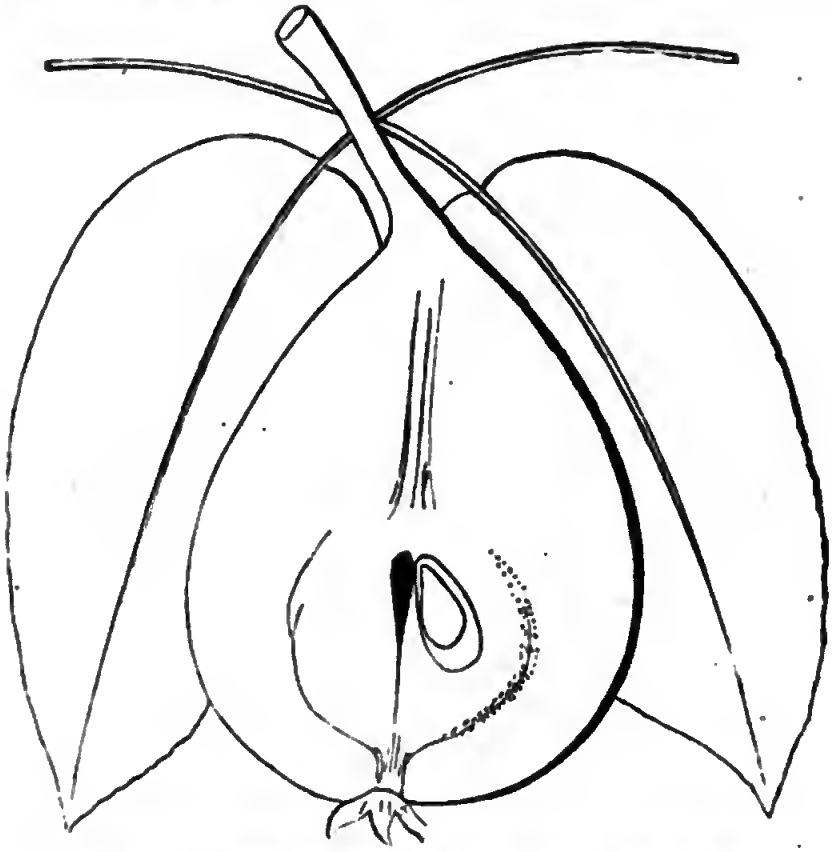
Fleiſch: weiß, etwas gröblich und körnig, ſaftig, nach Diel von Saft überfließend, butterhaft, ganz ſchmelzend oder zerfließend von einem gewürzhaften, angenehmen, hoch weinartigen Zuckergeſchmack, der Weißen Herbſtbutterbirne ähnlich. An meinen Früchten blieb es rauſchend, von ziemlich gewürzloſem und auch nur mäßig ſüßem Geſchmack, dem ſchönen Aeußern der Frucht nicht entſprechend, die, wie es ſcheint, auch leicht teig und mehlig wird, ehe man ſie noch für reif hält.

Kernhaus: mit ziemlich vielen Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern groß, mit verhältnißmäßig kleinen, ſchwarzbraunen, am Kopfe abgerundeten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Diel im halben September, oft früher, oft ſpäter, ſo bei Oberdieck einmal im zweiten Drittel des Oct. und im Jahre 1860 hatte ich ſie noch im November. Bei ſo vielen anderen beſſeren Früchten dürfte ſie ganz entbehrlich ſein.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt nach Diel lebhaft und wird groß, macht eine ſchön belaubte eiförmige Krone und iſt bald fruchtbar. — Blätter oval, öfters eirund und etwas herzförmig, mit oft ſehr kurzer, kleiner Spitze, die auch Diel an den von ihm als länglich herzförmig beſchriebenen Blättern des Sommerzweigs als characteriſtiſch hervorhebt, unterhalb mitunter etwas wollig, deshalb graulich-grün, oberhalb dunkelgrün und glänzend, ſehr fein, etwas ſtumpfgeſägt, 1¾″ breit, 2¼″ lang. — Blüthenknoſpen dick und kurz, faſt halbrund, ohne alle Spitze. — Sommerzweige bräunlichgelb, gegenüber grüngelb, ſehr fein gelblich punktirt.

Jahn.



Sicklers Schmalzbirne (Fondante Sickler).

Diel (v. Mons) ††, südlich auch *. Anf. Oct. 4—6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese in meiner Gegend nur für den Haushalt sehr schätzbare, von Diel jedoch noch zum ersten Range gerechnete Frucht, erzog Herr Professor van Mons, von dem Diel 1818 das Reis erhielt und benannte sie nach unserem gefeierten Pomologen Sickler. Sie scheint noch sehr wenig bekannt zu sein, verdient aber wegen großer Fruchtbarkeit des Baumes als Haushaltsfrucht recht häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. VI, S. 201. Dittrich I, S. 606 ganz nach Diel; Allg. T. Gart.-Mag. 1811, Taf. 40; van Mons Catal. Serie 2, Nr. 193 Fondante Sickler. Synonyme sind nicht bekannt. Die Abbildung im Allg. T. Garten-Mag., auf welche Dittrich verweiset, habe ich nicht gesehen, da mir dieser Jahrgang fehlt und weiß nicht, ob sie ähnlich ist. (Dieser Jahrgang fehlt leider auch mir. Jahn.)

Gestalt: ist etwas veränderlich, bald kreiselförmig, 2'' breit und hoch, welche Form Diel als die Hauptform betrachtet und die Frucht deßhalb zu den Pomeranzenbirnen rechnet, mit denen sie bei mir nach siebenmaligem Tragen nur einmal mehr Aehnlichkeit hatte, bald etwas länglich, höher als breit, wie ich sie allermeist und auch wieder hier in Jeinsen erbaute, und die Zeichnung darnach

oben gemacht habe, in welcher Form sie eher mit einer Volkmarserbirne Aehnlichkeit hat. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den sie in der ersten Form sich flach zurundet, so daß sie noch gut aufsteht, in der höheren Form meistens mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt bald kreiselförmig, bald mit einer etwas höheren Spitze.

Kelch: offen, nach Diel kurzgespitzt, wie ich ihn auch öfter fand, scheint in seiner Vollkommenheit, wie ich ihn hier fand und oben abzeichnete, jedoch langgespitzt zu sein und ist, ohne eigentlich hornartig zu sein, lederartig. Er sitzt in einer kleinen Einsenkung oder auch oben auf.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, sitzt in der ersten Form wie eingesteckt, in der zweiten Form geht die Spitze fast in ihn über und ist er an seiner Basis etwas fleischig.

Schale: vom Baume nach Diel hellgelb (was beweist, daß er die Frucht zu spät gebrochen hat, die bei ihm daher auch kaum 14 Tage haltbar war), ist bei rechtzeitigem Brechen kaum etwas gelblich und wird in der Reife gelb. Von Röthe nach Diel keine Spur und fehlte diese bei mir meistens auch, 1843 sah ich jedoch etwas wirklich verwaschene Röthe, 1848 rothe Kreischen um manche Punkte und 1860 eine etwas streifige, braune nicht starke Röthe. Rostanflüge nach Diel stark, waren bei mir mehrmals nicht sehr häufig, doch ist die Schale davon fein rauh. Punkte sehr zahlreich, fein, hauptsächlich nur in der Grundfarbe zu sehen, wo sie fein grün umringelt sind. Geruch fehlt.

Fleisch: fein, ums Kernhaus kaum körnig, nach Diel saftreich und halbschmelzend, bei mir nicht halbschmelzend, doch noch mürbe, nicht abknackend, von gewürzhaftem zimmtartigem Zuckergeschmacke.

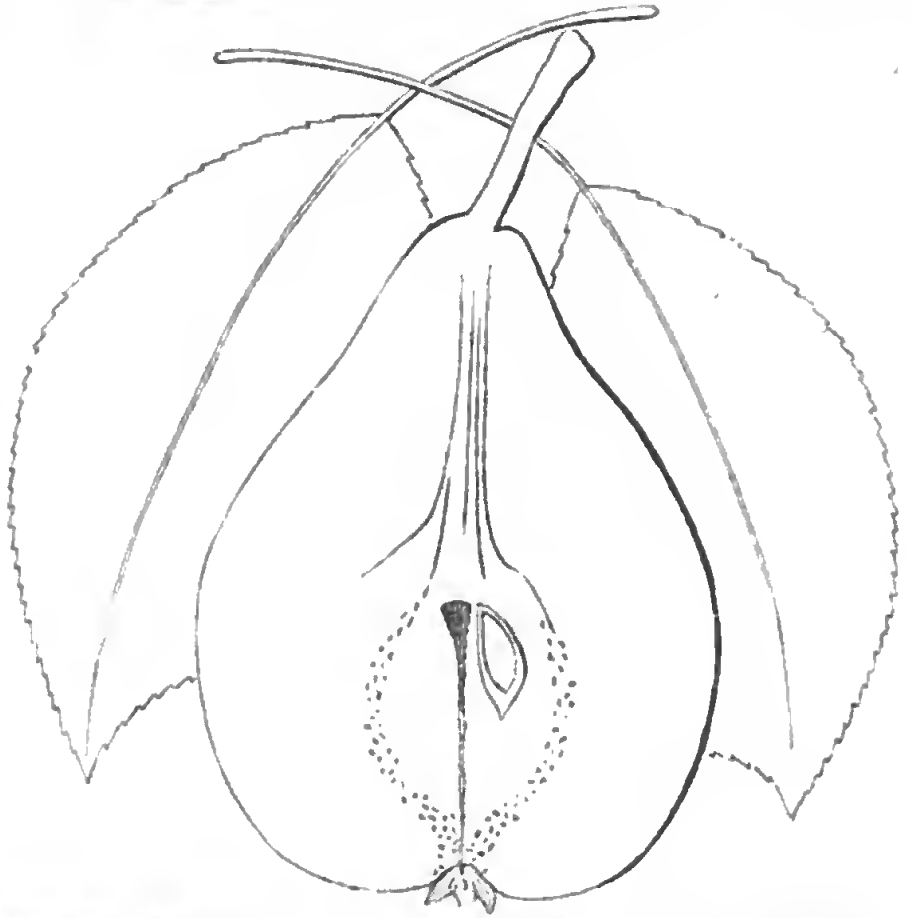
Kernhaus: hat keine oder nur sehr kleine hohle Achse; die engen Kammern enthalten nach Diel wenig, oft keine vollkommene Kerne, die ich jedoch häufig vollkommen und hellbraun fand.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren Anfangs Oct., muß aber merklich vor der Baumreife gebrochen werden, wo sie sich dann bei mir mehrmals 5—6 Wochen haltbar und für die Küche sehr schätzbar zeigte. In einem kühlen Jahre hatte ich sie noch Mitte Nov., dagegen war 1848 in einem sehr warmen Jahre die rechte Brechzeit schon Ende August.

Der Baum wächst lebhaft, ist sehr gesund, macht viel Holz und zeigte sich bei Diel und mir sehr tragbar. Die Probezweige hingen öfter klettevoll. Diel setzt hinzu, der Baum scheine nicht groß zu werden, gehe aber gut in die Luft. Sommertriebe mäßig stark, mit etwas Wolle belegt, lederfarben, oft mehr olive lederfarben, oft auch selbst etwas rothbraun an der Sonne überlaufen, nach Diel nicht zahlreich und fein punktirt, während ich die Punkte an stärkeren Trieben ziemlich zahlreich und stark fand. Blatt etwas klein, lang und spitz eiförmig, oben am Zweige fast eilanzettlich, etwas rinnenförmig, wenig glänzend, beim Ausbrechen wollig, fein sehr seicht gesägt gezahnt, oft, besonders am Fruchtholze, nur geändelt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen konisch, oft auch etwas breit, abstehend, sitzen auf wulstigen, oft gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 392. **Löwener Birne.** Diel I, 3 (2) 2.; Lucas III, 1 b.; Jahn IV, 2.



Löwener Birne. Dittrich (van Mons). **†. Oct., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Dieſe ſehr delikate, bei uns wohl noch ganz unbekannte Frucht erhielt ich von Dittrich, in deſſen Handbuche ſie III, S. 146 vorkommt, und darf annehmen, die rechte Frucht erhalten zu haben. Dittrich und Downing, der wahrſcheinlich dieſelbe Frucht hat, geben an, daß ſie von v. Mons erzogen ſei, und kommt in deſſen Cataloge, Ser. I, Nr. 387 auch eine Poire de Louvain vor, wenngleich ohne Angabe des Erziehers. Ich muß mit Dittrich urtheilen, daß die Sorte allgemeine Verbreitung verdient. Auch Downing ſagt: a pear of the finest quality.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 146 Löwener Birne, Poire de Louvain. Dittrich allegirt die Annales de la Société d'horticulture de Paris, Dec. 1834, Tom. XV, Liv. 88, S. 372, Nr. 40. Downing S. 383. Nach den zu Lyon verſammelt geweſenen Pomologen wäre Poire de Louvain = Marie Parent, dieſe iſt indeß nach der Abbildung in den Annales (I, S. 15) eine andere, und ſagt auch Bivort daſelbſt, daß er ſelbſt die Marie Parent aus einer 1844 gemachten Ausſaat, zu der er Kerne von Früchten aus v. Mons letzten Generationen nahm, erzogen habe. — Die Sorte darf weder mit der Sucré de Louvain (Löwener Zuckerbirne, Dittrich III, S. 184), noch der Bezi de Louvain verwechſelt werden, welche

v. Mons nach seinem Catal. Ser. 3, Nr. 306 und 311 gleichfalls erzog. Auch will ich noch erwähnen, daß es auch eine Bergamotte de Louvain gibt und daß ich von Dittrich noch eine von v. Mons erzogene Beurré de Louvain hatte (Dittr. III, S. 141), die mir die Comperette gab, aber nach der kurzen Beschreibung nicht die rechte Sorte gewesen sein kann. (Vgl. S. 307: Löwener Bergamotte. J.)

Gestalt: Die Form ist nach Dittrich veränderlich, gewöhnlich kreiselförmig, gegen den Kelch abgerundet, nach dem Stiele hin in eine verlängerte Spitze auslaufend, 2″ breit, 2¾″ hoch (welche Angaben aber eine Kreiselform nicht bezeichnen). Downing bezeichnet sie als umgekehrt eiförmig, zur Birnform neigend, bildet sie jedoch am Kelche stark abgestumpft und so hoch als breit ab. Meine Früchte waren in mehreren Ernten von einem gesunden Probezweige ziemlich birnförmig, 2″ breit und 3″ hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie allmählig abnimmt und sich oft meist wenig abstumpft, daß sie, wenn zugleich, wie öfter der Fall ist, die Kelchfläche schief steht, nicht gut stehen kann. Viele Exemplare können indeß gut aufstehen. Nach dem Stiele macht sie meist nur eine schwache, bei größeren Exemplaren, wo der Bauch sich erst gegen die Mitte der Frucht recht aufwirft, auch rasche Einbiegung und mehr etwas abgestumpfte Spitze. Ueber die Frucht laufen meistens breite Beulen, die öfter die eine Seite höher machen als die andere.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten ziemlich in die Höhe stehend, sitzt in flacher Vertiefung.

Stiel: stark, holzig, 1—1¼″ lang, bald gerade, bald etwas gekrümmt, sitzt wie eingesteckt und durch einen Wulst öfter stark auf die Seite gebogen, oder selbst geschoben, so daß er seitwärts inserirt steht.

Schale: durch die Punkte nur ganz fein rauh, abgerieben glänzend, hell grasgrün, in der Reife nur hellgrün. An der Sonnenseite findet sich bei stark besonnten eine dunkelbraune, leicht aufgetragene, bald mehr verwaschene, bald Spuren von Streifen zeigende, meistens aber nur Kreischen um die Punkte bildende Röthe, untermengt mit grünen Fleckchen der Grundfarbe. Punkte zahlreich, fein, an der Schattenseite oft fein grün umringelt, in der Röthe grau. Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch fehlt.

Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, ganz schmelzend, von etwas weinartigem, gezuckerten, delikaten Geschmacke. Etwas spät gebrochen, wird sie bergamottartig süß.

Das Kernhaus ist geschlossen, die engen, kleinen Kammern enthalten vollkommene, hellbraune, spitzeiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: In heißen Jahren wie 1852 mürbete sie mir schon Mitte Sept., nachdem ich 6. Sept. gebrochen hatte, während zugleich auch am 20. Sept. gebrochene schmelzend und noch delikater wurden. In gewöhnlichen Jahren fällt die Reife in den October und hält die Frucht sich lange in der Reife ohne zu faulen.

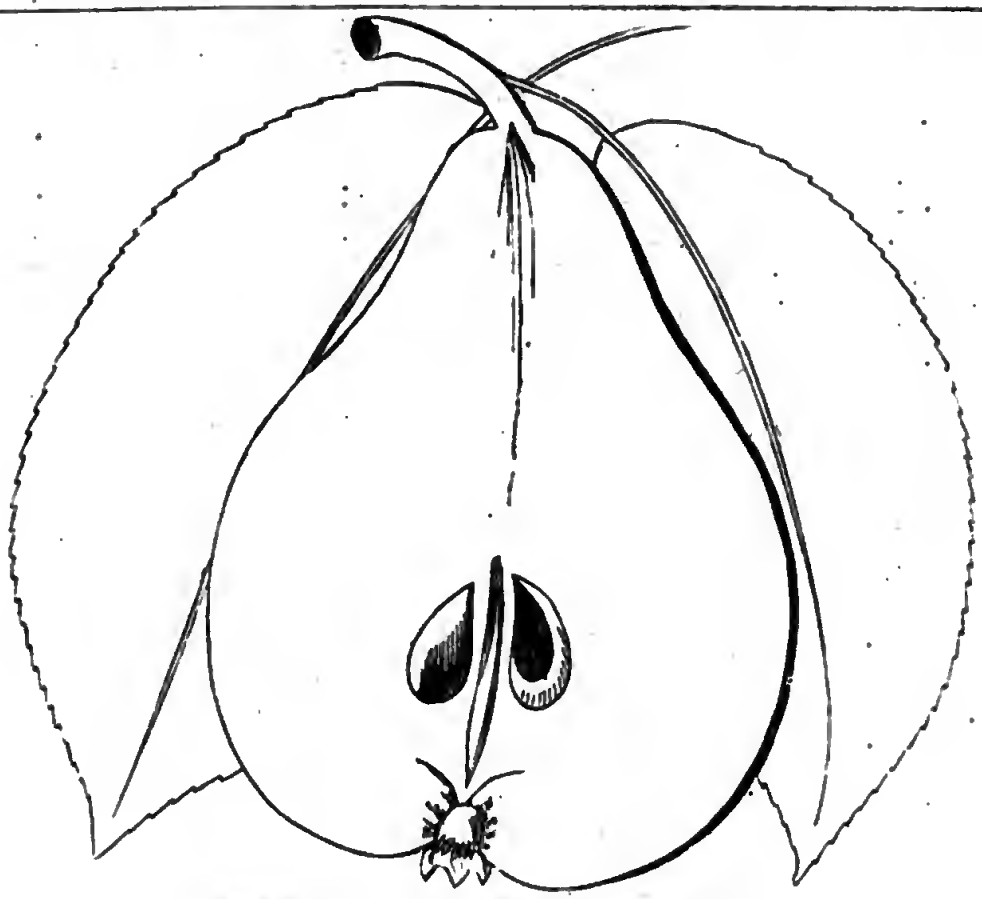
Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund und scheint früh und voll zu tragen.

Oberdieck.

Die mir vom Herrn Superint. Oberdieck gesendeten Blätter haben die Form und Größe, wie ich sie oben zeichnete, einzelne sind zum Theil etwas breiter, zum Theil auch schmäler und länger, mehr elliptisch, als lanzettförmig, glatt, feiner oder gröber, meist ziemlich scharf gesägt. — Auch eine Triomphe de Louvain des Rouener Bülletins, die ich besitze, ist von obiger jedenfalls verschieden.

Jahn.

No. 393. **Sabine.** Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2 a.; Jahn III, 2.



Sabine. Diel (van Mons) *†. Mitte Oct.

Heimath und Vorkommen: van Mons hat sie zwar in seinem Verzeichniß S. 49 als Sabine mit dem Zusatze par nous aufgezählt, kaufte aber den Mutterstamm in Schärbeek und benannte die Frucht nach dem Sekretär der Gartenbaugesellschaft in London Joseph Sabine. Die Birne hat, wie es scheint, nirgends viel Anklang gefunden und scheint auch nur unter besonders günstigen Verhältnissen oder am Spaliere eine gute Tafelfrucht zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. IV, S. 187. Die Sabine, Sabine. Er bekam die Pfropfreiser von van Mons und gibt der Frucht I. R., bezeichnet das Fleisch aber bei allem Lobe als körnig und markicht, so daß er doch wohl nicht ganz damit zufrieden war. — Van Mons hat sie später, nach einem Aufsatze von ihm im Neuen A. T. Gartenmagazin von 1825 S. 82, Taf. 5, wo die Frucht beschrieben und abgebildet ist, Colmar Sabine genannt. — Auch der Lond. Cat. nennt sie Colmar Sabine, Sabine (of the Flemings) und bezeichnet sie als mittelgroße, grünbraune, kreiselförmige, im Nov. zeitigende Tafelfrucht II. R., die des Anbaus jedoch nicht mehr für werth gehalten wird. Bei einer Sabine (of the French) verweist derselbe auf Jaminette, bei Sabine d'été auf die französische Jargonelle (Schönste Sommerbirne) und hält eine Sabine d'hiver von Colmar Sabine getrennt, gibt aber nur ihren Namen. — In belgischen und französischen Schriften finde ich nur bei Tougard S. 66 die Sabine (van Mons) nach Poiteau Vol. 3 als ziemlich schön, schmelzend, aber etwas steinig, süß und wohlschmeckend, im Jan. und Febr. reifend geschildert. — Eine Sabine d'hiver aus Angers bei der Ausstellung in Berlin 1860 war etwas stärker kreiselförmig, am Kopfe breiter, nach

dem Stiele zu kurzkegelförmig und stark abgestumpft, in Farbe von der hier beschriebenen Sabine nicht verschieden, auch schon Mitte Oct. reif, das Fleisch bemerkte ich mir als fein, butterhaft, sehr angenehm gewürzt weinig süß, nur ziemlich stark körnig ums Kernhaus. Ein aus Angers bezogener junger Baum zeigt jedoch die Blattform der vorliegenden, die auch hierin mit van Mons Abbildung im Gartenmagazin stimmt, und die ich von Liegel, Bornmüller und aus Herrnhausen überein bekam, so daß wohl diese Sabine d'hiver nur eine in dem wärmeren französ. Clima besser ausgereifte Sabine (v. Mons) gewesen sein mag (nicht etwa eine Frucht der Jaminette, die Leroy in Angers in s. Verz. getrennt hält mit Reifzeit im Dez. bis Febr., während Sabine d'hiver bei ihm im Nov. und Dez. zeitigt). — Vgl. über Sabine noch Oberd. S. 403, Dochnahl S. 105 und Dittrich I. S. 629.

Gestalt: kreiselförmig birnförmig oder kr. kegelförmig, um den Kelch halbkugelförmig, meist jedoch so abgeflacht, daß die Frucht noch gut aufsteht, nach dem Stiele zu etwas eingebogen, oder auch mit rein kegelförmiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. Auch van Mons hat sie wie auf obigem Holzschnitte, in der einen Frucht nur etwas stärker mittelbauchig, abnehmender nach dem Kelche zu, $2^1/_2$" breit, 3" hoch, gezeichnet. Diel beschreibt sie ebenso groß und als länglich-kreiselförmig, einer regelmäßigen B. gris ähnlich.

Kelch: kurz und spitzblättrig, gelbbraun, aufrechtstehend, halboffen oder offen, in ziemlich weiter, doch oft durch Beulen beengter, schüsselförmiger Senkung. Die Abrundung der Frucht ist jedoch meist ziemlich gut.

Stiel: mäßig lang und stark, holzig, braun, gekrümmt, steht oben auf wie eingedrückt, oder neben einem Höcker schief.

Schale: gelbgrün oder grüngelb, mit feinen und gröbern braunen Punkten, doch wird das Grün durch einen verlorenen, nicht rauhen, nur um den Kelch und Stiel zusammenhängend werdenden Rostüberzug verdüstert.

Fleisch: ziemlich fein, unter der Schale grüngelb, nach dem Kernhause zu röthlich, orleansfarbig (in manchen Jahren weniger sichtbar), ziemlich saftig, rauschend, doch auflöslich, von schwach gewürztem, säuerlich süßen, etwas matten Geschmack. In schlechten Sommern bleibt es oft abknackend. Diel gibt alantartigen Muskatellergeschmack an, wogegen van Mons das Fleisch als weiß, butterhaft, sehr süß, von frischem, aber „ohne allen Muskateller-Geschmack" bezeichnet.

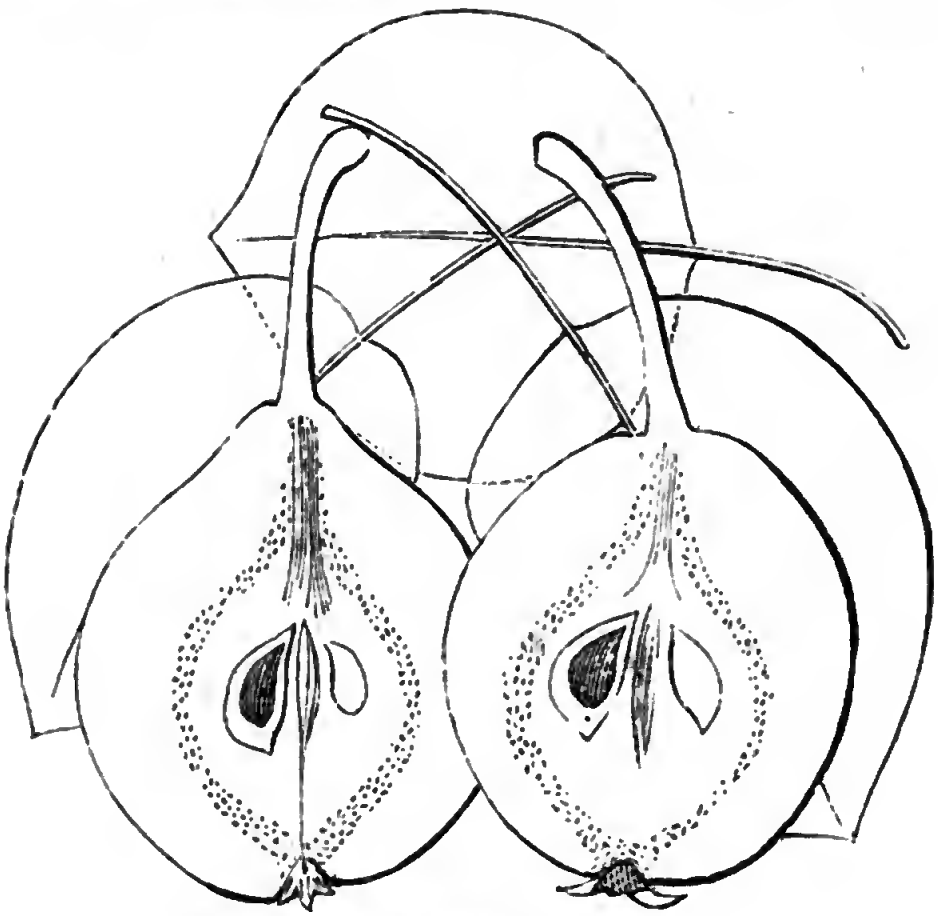
Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kerne klein, länglich, schwarz, mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift um die Mitte des Oktobers, selten zu Anfang Oktobers, wie Diel angibt, ist aber bis November (den van Mons angab) meist schon vorüber, wird auch, einmal reif, dann sehr schnell teig, so daß dieselbe bei so vielen anderen guten Früchten um diese Zeit allerdings entbehrlich ist.

Eigenschaften des Baumes: Nach van Mons ist er von majestätischem Wuchse und einer der schönsten in seiner Belaubung, und auch von Anderen wird er als kräftig wachsend bezeichnet. — Die Blätter sind länglich eiförmig, mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch lanzettförmig, $1^1/_2$" breit, $2^1/_2$—3" lang, glatt, ziemlich scharf gesägt, langgestielt. Diel beschreibt die Form anders, hat aber den Sommerzweig eines jugendlichen Baumes beobachtet, an dessen Grunde die Blätter, die von ihm beschriebene eirunde oder rundliche, herzförmige Gestalt annehmen. — Blüthenknospen kurz, kegelförmig, stumpfspitz, an der Spitze hellbraun, am Grunde dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, nach oben rothbraun, vielfach schmutzig gelbgrau punktirt.

Jahn.

No. 394. **Die Herbst-Blutbirne.** Diel III, 2. 2.; Luc. X, 1 a.; Jahn II, 2.



Die Herbst-Blutbirne. Sickler. †. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese Blutbirne findet sich um Meiningen und scheint auch weiter in Thüringen verbreitet, denn sie war bereits Sickler bekannt. Nach ihren starkwolligen, theilweise ganz runden Blättern hielt ich sie für Duhamels Blutbirne, für die sie auch Sickler ansprach, allein ich überzeugte mich zuletzt durch die verschiedene Form und ungleich spätere Reife der Frucht von ihrer Verschiedenheit, fand auch, daß das an Baumschulenbäumen beobachtete runde Blatt an älteren Bäumen sparsamer als an dem Baume der Sommerblutbirne (Duham. Sanguinole) vorkommt, aus deren Samen diese Varietät wohl entstanden ist.

Literatur und Synonyme: T. O.-G. IV, S. 313, Taf. 16: Die Blutbirne, Sanguinole. Die Frucht ist zwar sehr klein, doch kenntlich in Form und Farbe und an ihrem Blatte, abgebildet. Letzteres hat wohl auch Sickler veranlaßt, an Identität mit Duhamels Sanguinole und Knoops Granatbirne, die er vergleicht, zu glauben, und über deren frühere Reife hinwegzusehen. Die Frucht wird auf gutem Stande, nach seiner Schilderung, auch größer als von ihm gezeichnet, hat ihre größte Breite fast in der Mitte, wölbt sich nach dem Kelche zu kurz und rund, nach dem Stiele zu schnell abnehmend und ausgeschweift spitz zulaufend, ist $1^1/_2$" lang und fast ebenso dick, rundperlenförmig, von Farbe grüngelb, an der S.S. stark geröthet, reift, wie er Bd. VIII. unter S.-Blutbirne angibt, Ende September. „Fleisch grob, roh ungenießbar, ziemlich geröthet, gekocht blutroth, weßhalb zu Compots geeignet." — Dieselbe Birne wird haben Pom. francon. S. 307 Nr. 135

die Blutbirne, Sanguinole (vgl. S.-Blutbirne) und besonders die ovale Frucht vom Spaliere ist ähnlich. Mayers Syn. sind auf die S.Blutbirne (Duhamels) bezüglich. — Auch Luc. hat, außer Diels S.-Blutbirne, S. 240 noch eine im Oct. reifende Herbstblutbirne, doch ohne Beschreibung. — Vgl. Dochn. S. 6 u. S. 193; Syn. der Herbst-Blutbirne: Späte Blutbirne, Fleischbirne. — Uebrigens gibt es schon nach Manger mehrere Arten von Blutbirnen, von den Alten Morophyra genannt, indem sie deren Ursprung vom Pfropfen auf die schwarze Maulbeere ableiteten. So besitze ich von Schmidt eine Sommer-Blutbirne mit ovalen ganzrandigen wolligen Blättern, die Sicklers S. Blutb. sein kann. Auch habe ich von Oberdieck eine Blutbergamotte, deren Frucht ich jedoch ebenfalls noch nicht näher kenne. — v. Flotow beschrieb ferner in Monatsschrift III, S. 237 die Große böhmische Blutbirne (die ich bereits selbst 2½" breit, 3" hoch, bauchig-birnförmig, hellgrün, stark trüb blutartig geröthet, Anf. Sept. schon reif sah) als fast schmelzend, II. Ranges. — Berkmanns erzog die Sanguine de Belgique, Biv. Alb. IV. S. 63 (ziemlich groß, länglich eirund, schmelzend, im Nov. reif. — Nach franz. Verzeichnissen ist die Sanguine d'Italie Noisettes mit den Syn. Sanguinolente, Poire de Vin, klein, abknackend, III. R., im Nov. reif. — Die von Morren in la belgique horticole beschriebene bessere Lütticher Blutbirne (vgl. v. Flotow in Monatsschrift III, S. 241) dürfte bei ihrer Reife nach Mitte Oct. und nach ihren mehlbestäubten, mehr breiten als langen Blättern in Verwandtschaft zu unserer Herbst- oder auch zur Sommer-Blutbirne stehen.

Gestalt und Größe sind bereits oben besprochen und gezeichnet; zuweilen baut sich die Frucht ziemlich birnförmig, und wird um ⅙ größer.

Kelch: groß- oder kleinblättrig, meist hartschalig, oft blattlos, graubraun, offen, steht seicht oder flach, zum Theil oben auf, mit Beulchen umgeben. Bei manchen Früchten zieht sich vom Kelche bis zum Stiele eine Rinne, wie bei den Pflaumen herab.

Stiel: nach der Birne zu stark, oft fleischig und geröthet, ziemlich lang und steif, am Ende grünbraun, mit feinen Wärzchen, sitzt wie eingedrückt, zuweilen in Fleischringeln oder neben einem Höcker schief.

Schale: blaßgrün, später grüngelb, an der S. S. mit theils verwaschener, theils nur punkt- oder fleckenartiger blutfarbener Röthe, die um Kelch und Stiel oft heller wird; in dem Roth sind graubraune und auf der übrigen Schale feine bräunliche Punkte zu bemerken, auch stets mehr oder weniger die Röthe trübender Rost.

Fleisch: röthlichweiß, unter der Schale und ums Kernhaus carmoisinroth, und auch die Fächer des Kernhauses sind stark geröthet, abknackend oder rauschend, zwar recht süß oder schwach säuerlich süß, aber ohne Gewürz.

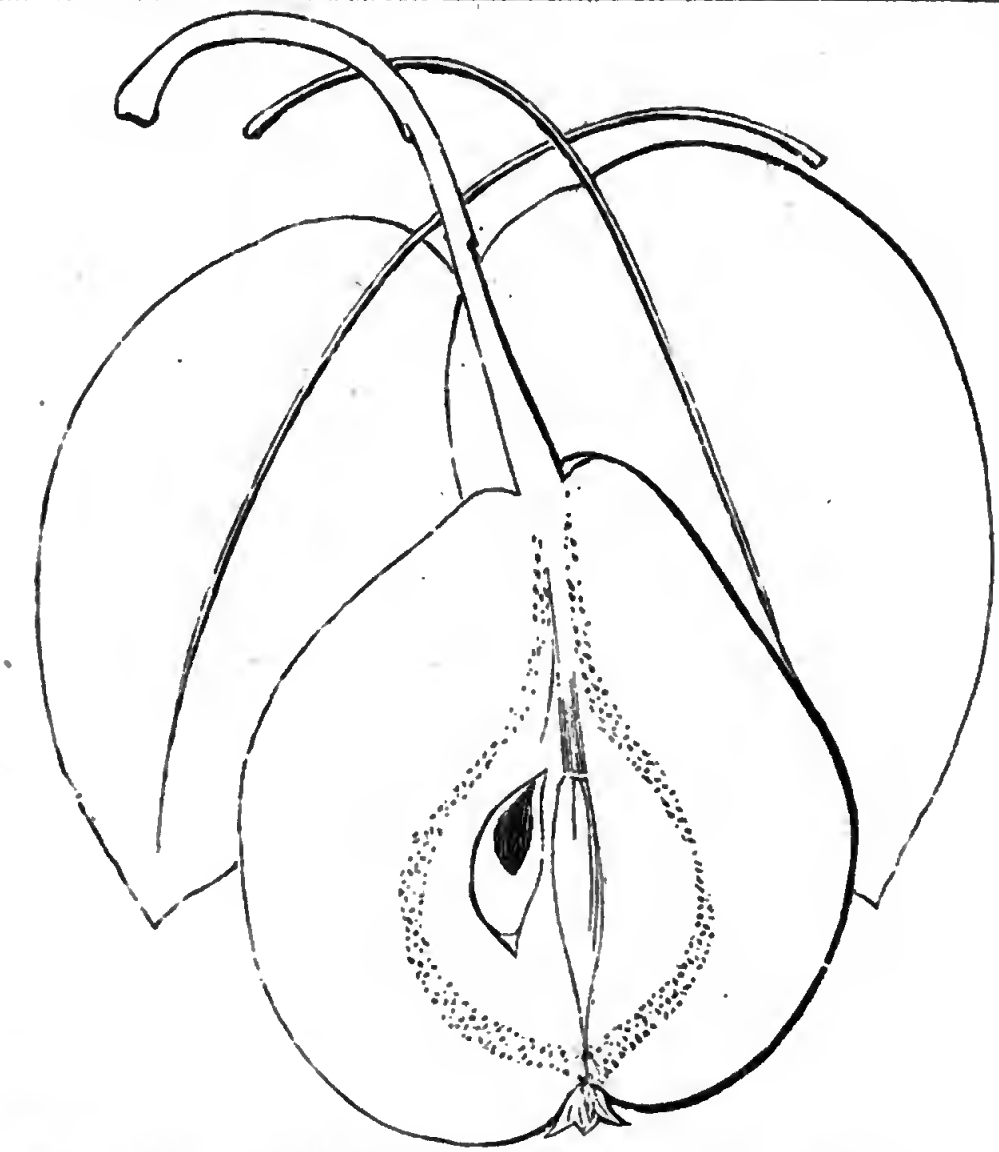
Kernhaus: mit vielen und starken Körnchen umgeben, voll- oder hohlachsig, Fächer groß, etwas flügelförmig mit meist vollkommenen Kernen, die einen kleinen Höckeransatz haben und hellbraun sind.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt gegen Ende September oder Anfang Octobers, 1860 hatte ich sie noch im November; einmal reif wird die Birne bald teig, ist aber dann ziemlich gut zu genießen, gibt auch süße Schnitze.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst in der Jugend stark, baut sich schön pyramidal, wie ihn Sickler schildert, wird seiner Fruchtbarkeit wegen immer noch gerne gepflanzt. — Blätter eirund, meist herzförmig, oft oval, auch rundlich, letzteres besonders am Grunde der Sommerzweige junger, triebiger Bäume, an welchen sie wie die der Sommerblutbirne oft breiter als lang sind, doch laufen sie dann meist in einen keilförmigen Stielansatz aus. Sie sind 1¼—1¾" breit, 1¼—2¼" lang, auf beiden Flächen wie die der Sommerblutbirne (doch etwas schwächer) wollig, meist ganzrandig, etwas sichelförmig und hie und da wellenförmig, länger oder kürzer gestielt. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, stark, doch nichtstechend spitz, dunkelbraun, etwas weißgrauwollig. — Sommerzweige wollig, grünlich gelbbraun, a. d. S. S. dunkelrothbraun, ziemlich stark gelblich grau punktirt.

Jahn.

No. 395. **Gärtnerbirne.** Diel III, 22.; Luc. X, 1a.; Jahn II, 2.



Gärtnerbirne. Poire d'horticulteur. v. Flotow (Prevoſt). †. Oct.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt dieſe Sorte mit mehreren andern in Propfreiſern von Herrn Haffner in Kadolzburg bereits vor mehreren Jahren, in deſſen Catalog ſeiner Obſtbaumſchule von 1857 ſie unter Nro. 35 aufgeführt iſt, mit Beziehung auf den Catalog von Simon Louis in Metz und der Bemerkung, daß ſie von Dochnahl ſo benannt worden ſei. Von wem ſie erzogen worden oder woher ſie ſonſt komme, iſt nicht erwähnt. In Dochnahl, Beſchreibung aller Birnſorten, 1856, iſt ſie aber nicht enthalten. Eben ſo wenig finde ich ſie in den mir bekannten Catalogen franzöſiſcher Baumſchulen und andern pomologiſchen Werken. Ich kann daher auch weder eine

Literatur noch Synonyme derſelben hier angeben, muß aber doch bemerken, daß ſie mir mit einer Birne, welche ich unter dem Namen Poire d'été Ipenheim bereits 1847 von Baumann in Bollwiller erhielt, gleich zu ſein ſchien;

doch konnte ich letztere nicht lange genug beobachten. Ich führe sie hier nur ihres auffallenden Aeußern (besonders hinsichtlich des ungewöhnlichen Stiels) wegen und weil sie in dem gedachten Catalog als zum ersten Rang der Tafelbirnen gehörig, angeführt wird, diesem aber keineswegs entspricht, an.

Gestalt: Die Frucht ist, wie der Abriß zeigt, meist auf der einen Seite stärker als auf der andern, selten gleichmäßig gebaut, 2⅝" breit und 2¾" hoch. Sie kommt aber nicht selten noch größer vor. Der Querschnitt ist ziemlich rund.

Kelch: erscheint bald langblättrig, bald kurzblättrig, je nachdem sich die Kelcheinschnitte vollständig erhalten haben oder nicht; er ist völlig offen, gelblich grün, zuweilen etwas schwärzlich und wollig, und steht in einer bald seichten, bald stärkeren Vertiefung (ohne besonders in die Augen fallende Beulen), welche etwas beroſtet ist.

Stiel: unten an der Frucht grün, oben braun und knospig, sehr lang und gedreht, mit wenig Punkten versehen; an der Frucht stets merklich verdickt und in einer kleinen Vertiefung stehend. Nicht selten kommt es vor, daß der sehr lange Stiel oben mit vollkommenen Knospen versehen ist, aus denen sich vollkommene Blätter entwickelt haben.

Schale: fein, glatt und etwas geschmeidig, von Farbe blaßgelblich oder weißlich grün ohne alle Röthe, mit vielen feinen, braunen Punkten versehen, welche meist noch grün umflossen sind.

Kernhaus: verhältnißmäßig, nur mit feinen Körnchen bezeichnet. — Die Achsenhöhle sehr groß; die Fächer gleichfalls groß und geräumig, mit wenigen, guten Kernen versehen.

Fleisch: schwach gelblich weiß, feinkörnig, mürbe, zwar nicht unangenehm von Geschmack, doch nur wenig saftig und schwach süßlich, ohne Gewürz.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Anfang oder Mitte October und geht schnell vorüber. Sie ist höchstens als Wirthschaftsfrucht 2ten Rangs anzusehen und hält sich nicht lange, dürfte daher auch kaum weitere Verbreitung verdienen, obschon sich

diese Sorte bei mir als gut wachsend und ziemlich tragbar gezeigt hat.

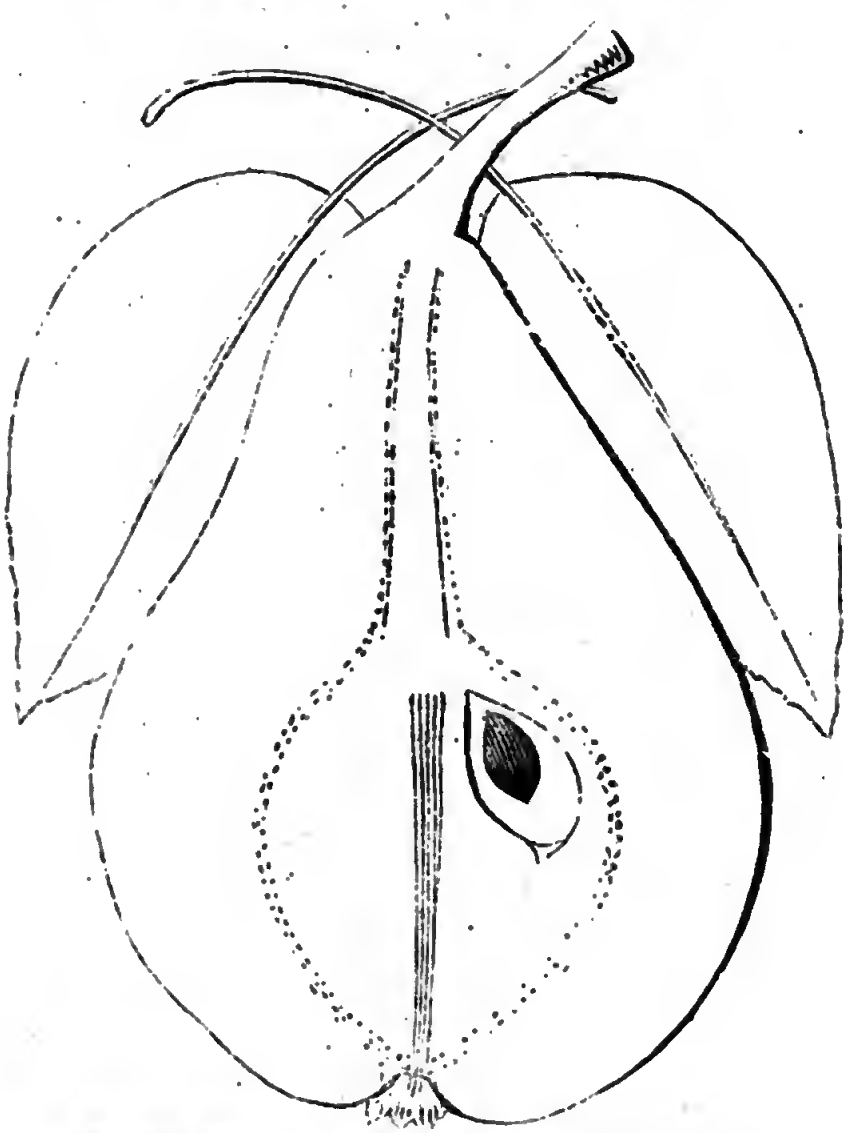
v. Flotow.

Herr Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gütig, mir Blätter, überhaupt einen Zweig der Poire d'horticulture (so hat Herr von Flotow den Namen über seine Zeichnung geschrieben) aus dem Großen Garten zu Dresden zu senden. Die Blätter sind hiernach wie ich sie oben neben die Frucht zeichnete, länglich eirund, oft etwas oval, meist etwas herzförmig am Stiele, länger oder auch kürzer zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze verloren gekerbt, wahrscheinlich sind sie jedoch nach den behaarten Stielen auf ihrer unteren Fläche etwas wollig. Blüthenknospen scheinen länglich kegelförmig, scharf spitz und die Farbe der Sommerzweige scheint grünbraun zu sein.

Ob Decaisne, welcher Band III. des Jardin fruitier der Belle Angevine das Syn. Poire d'horticulture mit dem Zusatz partim hinzugibt, Bd. I, Lief. 5 unter dem Namen Adam mit den Syn. Beurré Adam, Poire de l'horticulteur unter Berufung auf St. Etienne und Prevost die oben beschriebene Frucht hat, ist zweifelhaft. Seine Adam erscheint auf der Abbildung zwar mit starkem, aber weniger langem Stiele, ist nicht so bauchig, sondern mehr birnförmig und reift im Aug. Doch hat Prevost die Beurré Adam mit demselben Synon. im Rouen. Büllet. S. 58 der Frucht von Flotows mehr gleich eirund, nur kleiner und schmächtiger, aber ebenfalls mit kürzerem Stiele abgebildet und gibt ihre Reife vom Anf. bis Ende Sept. an. Die Birne Beider ist jedoch a. d. S.S. stark bräunlich geröthet, sie soll aber auf der Schattenseite blaßgelb, stark braun punktirt sein und das Fleisch (welches nach Decaisne fest, nach Prevost zart, doch nicht schmelzend ist) und der Geschmack werden ähnlich wie oben geschildert, gleichwie auch die Vegetation zu stimmen scheint (Blätter eirund, meist ganzrandig, am Sommerzweige mehr oval). Die rothe Färbung kann das wärmere Clima bedingen und der Stiel bei anderen Früchten kürzer sein.

Jahn.

No. 396. Eltons Birne. Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2. 1.; Jahn II, 2.



Eltons Birne. Elton Pear. (Knight?) * Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese englische Frucht ist mir zuerst 1848 aus Wien durch die Güte der dortigen Gartenbaugesellschaft in Pfropfreisern zugekommen. Sie soll aus Samen in Elton gezogen und von Knight empfohlen und angepflanzt worden sein.

Literatur und Synonyme: Bis jetzt habe ich sie auch nur in englischen pomologischen Werken erwähnt gefunden. Loudon, Encyclopädie, A. d. Engl., Bd. I, S. 912, Nr. 28; Lindley, Guide to the Orchard etc. Lond. 1831, pag. 357, Nr. 51; Catalog der Londoner Gartenb.-Gesellsch. ed. 3, Nr. 217, woselbst sich auf die Horticult. Transact. II, 1 bezogen wird. Die daselbst gegebene Abbildung stimmt aber, der Färbung nach wenig mit der meinigen überein. Downing hat sie nicht. In den mir bekannten neueren französ. Werken findet sie sich nicht, auch in keinem der mir vorliegenden französ. Baumschulen-Cataloge und eben so wenig in deutschen pomologischen Werken oder Catalogen.

Die Geſtalt einer vollkommenen Frucht zeigt der Umriß einer ſolchen aus dem Jahr 1860 am deutlichſten. Die Frucht erreicht eine Breite von 3" und eine Länge von 4", zuweilen auch noch mehr. Eine im Jahr 1858 erbaute Frucht wog 19 Loth.

Kelch: gelblich und grünlich, auch hellbraun gefärbt, ziemlich kurz und ſteif vorſtehend, halboffen, ſteht in einer ſeichten Vertiefung ohne Falten, in welcher meiſt einige hellbraune Roſtflecke zu bemerken ſind.

Stiel: ziemlich ſtark, oben hellbräunlich, unten grünlich gelb und etwas verdickt, zuweilen in die Frucht übergehend, wie in der Abbildung auf der einen Seite, eben ſo oft aber auch rings herum in einer kleinen Vertiefung ſtehend.

Schale: ſehr fein, glatt, geſchmeidig, von Farbe blaß und matt grünlich gelb. Das Grünliche entſteht hauptſächlich nur dadurch, daß die feinen hellbraunen Punkte meiſtens etwas grünlich umfloſſen ſind.

Kernhaus: groß, aber nur ganz fein angedeutet. Achſe voll, kommt aber auch zuweilen hohl vor. Fächer groß und geräumig, mit ſchönen großen, ſchwarzbraunen, vollkommenen Kernen.

Fleiſch: gelblich weiß, innerhalb des Kernhauſes faſt etwas röthlich, beſonders wenn die Frucht etwas überreif iſt, ſehr fein, zwar nicht butterhaft ſchmelzend, ſondern etwas kernig, ſich aber beim Kauen auflöſend, ſehr ſaftig und angenehm ſüß und leicht gewürzt. T. I. Geruch ſehr ſchwach.

Reifzeit: gewöhnlich Monat October, hält ſich aber nicht lange in den Nov.

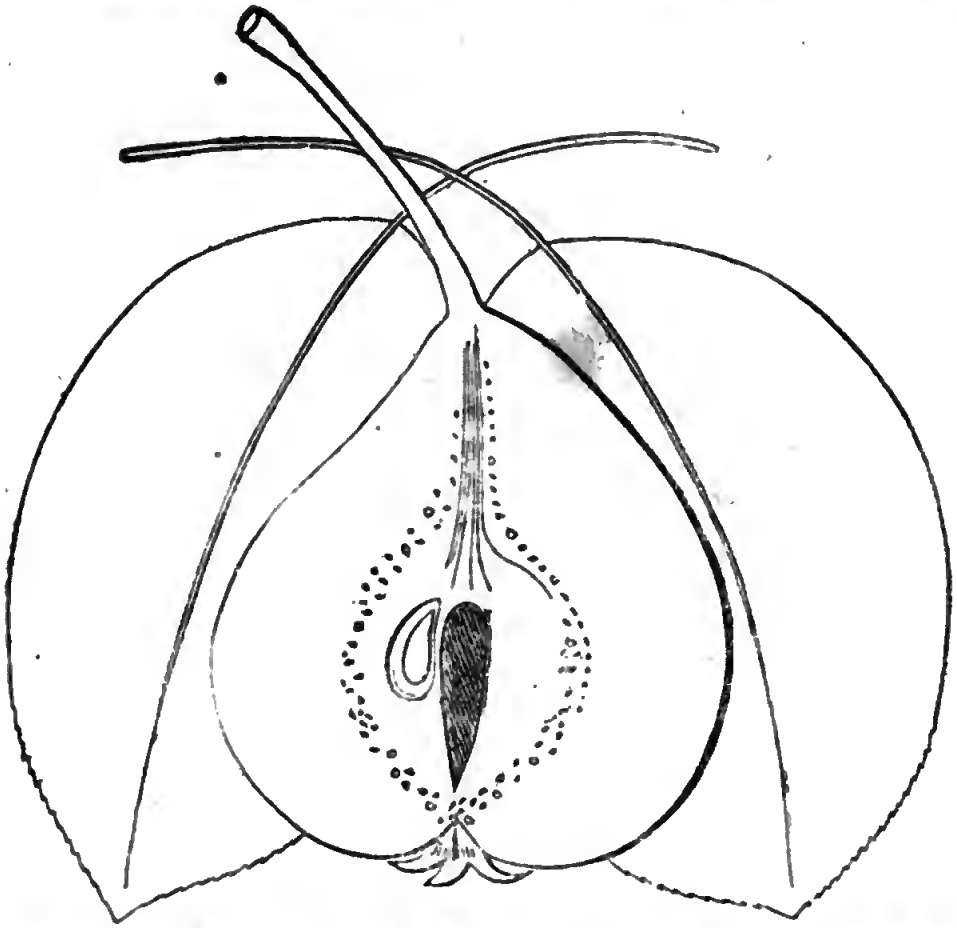
Uebrigens ſcheint dieſe Sorte gut zu wachſen und ſtark zu treiben, hat aber bei mir etwas ſpät angefangen, zu tragen.

v. Flotow.

Hogg im Man. von 1860, S. 185 beſchreibt die Elton ähnlich dem Lond. Cataloge als mittelgroß, oval, grünlich mit dünnem Graubraun überdeckt und ſtark rothbraun gefleckt, an der S.S. in Orange übergehend; das Fleiſch als feſt, abknackend, ſaftig, ſehr gut, die Frucht im Sept. reifend. — Der Londoner Catal. bemerkt, daß ſehr oft die Samenfächer und Kerne fehlen. Herr Superintendent Oberdieck ſandte mir Blätter, wie er die Elton durch Urbaneck von der Hort. Soc. zu London erhielt, die ich oben neben die Frucht zeichnete. Oberd. gibt noch Folgendes über die Vegetation: Triebe mäßig ſtark, etwas gekniet, nach oben etwas wollig, matt olivengrün, nur ſparſam und matt punktirt. Augen ziemlich ſtark, koniſch, ſchwarzbraun geſchuppt, ziemlich abſtehend, doch mit der Spitze häufig wieder etwas gegen den Zweig hingebogen, ſitzen auf ziemlich vorſtehenden, wenig gerippten Trägern. Blatt des Triebes eiförmig, flach, ganzrandig, oder nur geränbelt, mittelgroß, Afterblätter meiſt fehlend. Blatt der Fruchtaugen ganzrandig, flach, von verſchiedener Form: die kleineren kurzſtieligen auch eiförmig, die langſtieligeren lang und ſpitz eiförmig, oft auch am Stiele elliptiſch abnehmend.

Jahn.

No. 397. **Weinbirne vom Bodenſee.** Diel IV, 2. 2.; Luc. X, 2 a.; J. III (IV), 2.



Weinbirne vom Bodenſee (Späte Weinbirne). Lucas. ††. Oct. 4 W. Moſtobſt.

Heimath und Vorkommen: Iſt in der Gegend des Bodenſees, bei Friedrichshafen und Langenargen, ſehr verbreitet und als Moſtfrucht ſehr geſchätzt, indem ſie ein haltbares, angenehmes Getränk gibt. Mein Reis habe ich von Herrn Garteninſpector Lucas und die beſonders reiche Tragbarkeit der Sorte beſtätigte ſich auch in hieſiger Gegend, wo indeß Moſtfrüchte noch gar nicht geſchätzt werden. Sie iſt indeß auch für die Küche und zum Welken brauchbar.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobſtſorten Württembergs S. 244 unter obigem Namen, mit dem Bemerken, daß ſie am Bodenſee zum Unterſchiede von der Knausbirne, die auch Frühe Weinbirne heiße, gewöhnlich Späte Weinbirne genannt werde. Da Lucas auch noch eine Gelbe Moſtbirne vom Bodenſee hat, ſo wäre zur Verhütung von Verwechslungen der Name Späte Weinbirne vielleicht der beſte.

Geſtalt: dickbauchig-kreiſelförmig, oft mehr umgekehrt eiförmig, 2″ breit, 2⅓—2½″ hoch. Der Bauch ſitzt allermeiſt etwas nach dem Kelche hin, um den ſie ſich bald etwas flachrund wölbt, daß ſie aufſtehen

kann, bald mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine kurze oder auch etwas längere Kreiselspitze.

Kelch: stark, breit- und langgespitzt, sitzt in flacher Senkung, durch Falten und feine Beulen etwas geschnürt, ist offen und liegt ziemlich auf.

Stiel: holzig, ziemlich stark, gerade oder nur wenig gekrümmt, 1½" lang, geht ziemlich aus der Frucht heraus oder sitzt wie eingesteckt und ist öfter etwas auf die Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, vom Baume mattgrün, fast hellgrasgrün, im Liegen gelb, oft noch mit Grün vermischt. Die Sonnenseite ist mit einer matten, erdartigen, braunen Röthe überlaufen, die sich nicht weit erstreckt oder nur Anflug ist. Punkte fein, fallen wenig ins Auge, als nur in der Röthe, wo sie weißlich sind. Lucas bezeichnet sie auch an der Schattenseite als stark. Rostanflüge sind ziemlich häufig.

Fleisch: weiß, fast etwas röthlich schimmernd, um das Kernhaus steinigt, saftreich, mürbe, von fein säuerlichem Geschmacke, den Lucas als rauh und zusammenziehend bezeichnet, was ich hier nicht fand.

Das Kernhaus hat starke, hohle Achse; die mäßig großen, langen Kammern enthalten schwarze, lange, allermeist unvollkommene Kerne. Kelchhöhle kurzer, breiter Kegel.

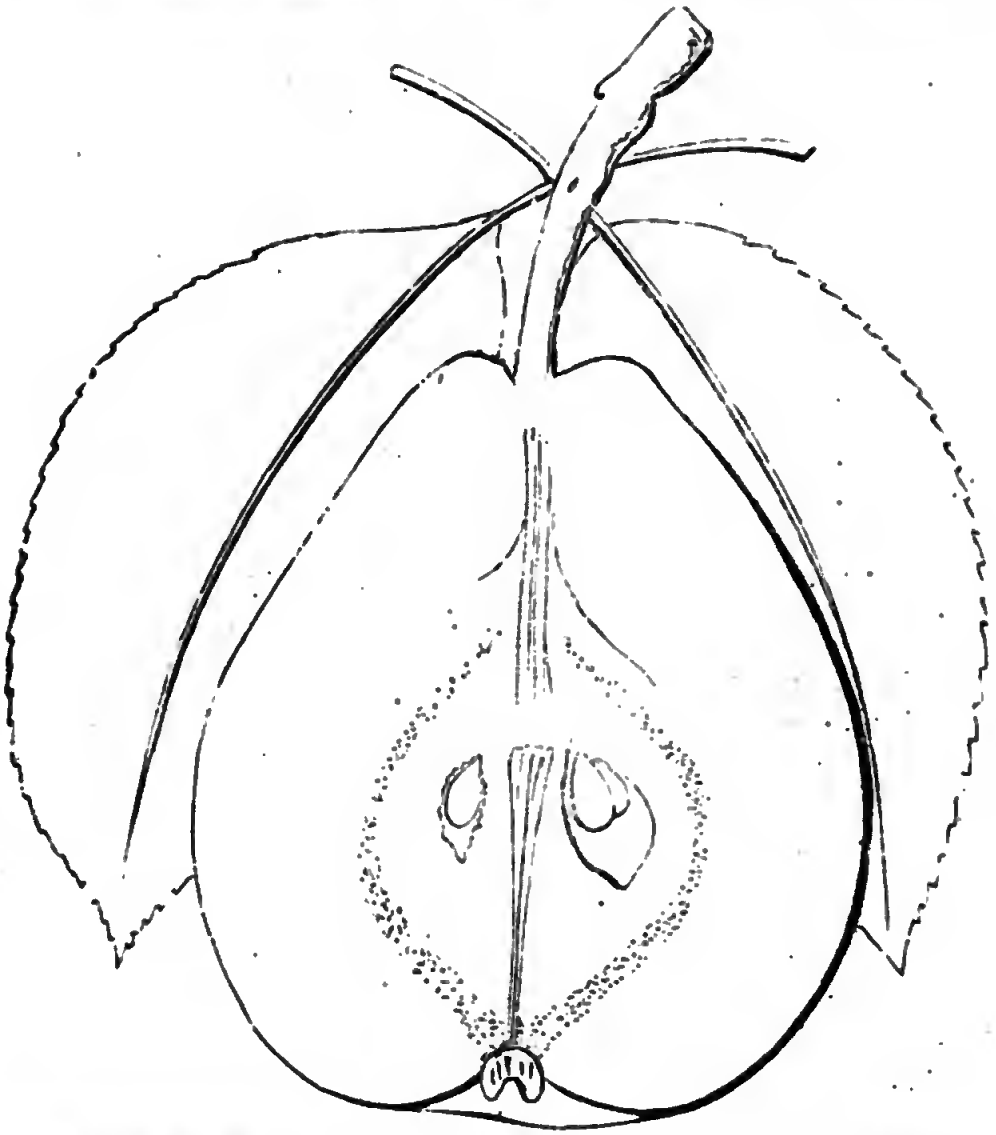
Reife und Nutzung: Zeitigt nach Lucas im Oct. und hält sich 4 Wochen, was ihre Brauchbarkeit zur Weinbereitung mehrt. Bei mir hielt sie sich in dem kühlen Jahre 1860 bis in den Januar. Benutzung nur als Mostfrucht, zum Trocknen und Kochen ist sie zu steinig.

Der Baum wird nach Lucas Bemerkung groß, mit hochgehender Krone und erreicht ein hohes Alter, trägt auch jährlich und sehr reichlich. Sommertriebe wenig stufig, stark olivenfarbig, etwas braun überlaufen, nach oben wollig, mit ziemlich vielen, großen, doch etwas matten Punkten. Blatt groß, flach ausgebreitet, glänzend, kurz oval, oft etwas herzförmig, mit nur flachen und meist nur nach der Spitze hin sich zeigenden stumpfspitzen Sägezähnen. Blatt der Fruchtaugen meistens regelmäßig oval, viele auch elliptisch, mit ganz kurzer Spitze, oft nur gerändelt. Augen ziemlich groß, fast konisch, anliegend, sitzen auf langgerippten Trägern.

Anm. Auf meine Aeußerung, ob denn nicht der Wein aus edleren Früchten bereitet auch besser sein möchte, als der aus herbfleischigen, erwiederte mir Herr Garteninspector Lucas einmal, daß namentlich zur Haltbarkeit des Weins schon etwas in der Frucht vorhandener Gerbstoff erforderlich sei. Darnach würde etwa in meiner Gegend oder Boden die Obige für Weinbereitung nicht mehr so schätzbar sein, als am Bodensee. Sollte aber der Werth der jetzt geschätzten, wenn auch oft herbfleischigen Früchte, nicht mehr in dem großen Ertrage liegen, den ihre großen, reich tragenden, alt werdenden Bäume geben? Nach Analogie des edlen Rebenweines, der um so besser, auch nicht weniger haltbar ist, je mehr edlen, zuckerhaltigen Saft die Traube hatte, so daß man den schlechteren Sorten ja jetzt selbst Zucker zusetzt, sollte man glauben, der Wein aus edel schmeckenden, saftreichen Obstfrüchten müßte auch besser sein als der von herbfleischigen. Diel rühmt wenigstens sehr den Wein, den er vom Englischen Goldpepping hatte. Comparative Versuche sind darüber vielleicht noch nicht genügend gemacht.

Oberdieck.

No. 398. **Dillens Herbstbirne.** Diel I, 3 (2) 2.; Luc. III (IV) 1 b.; Jahn IV, 2.



Dillens Herbstbirne. Diel (van Mons). ** Oct. 14 T. bis 3 W.

Heimath und Vorkommen: dieſe ſchätzbare Tafelfrucht, die, wenn nur früh genug gebrochen, auch in meiner Gegend hochſtämmig ſchöne ſchmackhafte Früchte giebt, erzog Herr Prof. v. Mons, und benannte ſie, auf Verlangen des Königs von Würtemberg, nach dem Württembergiſchen General, Grafen Dillen. An Diel ſandte er ſie als Dillen d'automme, wie ſie auch in ſeinem Catalog, Ser. II. Nr. 458 ſich findet. Scheint noch wenig bekannt, wahrſcheinlich, weil die Empfänger der Sorte zu ſpät brechen und die Frucht wenig gut fanden. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. III, S. 76. Die Dillen, Dillen d'automne, darf weder verwechſelt werden mit Diels Butterbirne, die irrig oft auch Dillen und Gros Dillen genannt wird, noch mit der Doyen Dillen (Dechant Dillen) und wird, um Verwechſelung zu verhüten, beſſer nicht bloß die Dillen genannt. Die Annales II, S. 73 geben gute, jedoch obige Figur an Größe merklich übertreffende Abbildung unter dem Hauptnamen Maréchal Dillen und dem Synon.

Dillen d'automne. In dem in der Publication der Société van Mons de 1861 gegebenen Sortenverzeichnisse finden sich dagegen Dillen d'automne und Maréchal Dillen getrennt von einander aufgeführt. Kommt in Catalogen selten vor. Das deut. Obst-Cab. 12, Nr. 46 gibt falsche oder schlechte Abbildung.

Gestalt. Kommt in Form den Dechantsbirnen und der alten Colmar nahe. Nach Diel ist sie rundbauchig mit breit abgestumpfter Stielspitze und fand ich manche, besonders kleinere Exemplare auch so, größere jedoch merklich höher als breit, dem Konischen sich nähernd, wie sie auch die Annales abbilden, die jedoch richtig anmerken, daß die Form veränderlich sei, und man auf demselben Baume eiförmige, mehr kreiselförmige und fast cylindrische Früchte ernte. Der Bauch sitzt bei der mehr konischen Form merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich oft flach, aber immer so abrundet, daß sie noch gut stehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer dicken abgestumpften Spitze. Gute Früchte sind nach Diel 3" breit und gewöhnlich auch eben so hoch; ich hatte sie nicht über 2½" breit, aber öfter dabei von 3" Höhe.

Kelch kurzblättrig, hartschalig, offen, aber mit den Ausschnitten meist etwas zusammengebogen, sitzt in geräumiger, meist flacher Senkung, auf deren Rande sich einige flache Beulen zeigen, die auch bemerkbar, doch sehr flach über die Frucht hinlaufen, und die Breitedurchmesser oft etwas ungleich machen.

Stiel stark, sanft gekrümmt, oft fleischig aussehend und mit Knöspchen versehen, mit Orleanshäutchen stark überzogen, sitzt flach vertieft, oder wie eingesteckt, meistens mit einem oder ein paar flachen Fleischwulsten umgeben.

Schale glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Reife, wenn sie zu rechter Zeit gebrochen ist, nur gelblich grün (Diel, der sie als citronengelb bezeichnet, scheint auch zu spät gebrochen zu haben). Röthe findet sich nie. Die Punkte sind fein und zahlreich, von Farbe wie die Rostanflüge, die Diel und ich nur fein und nicht bedeutend fanden, während die Abbildung der Annales mehr Rost darstellt. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, wenn die Frucht zu spät gebrochen ist, etwas schmierig oder eher moll, als schmelzend, bei früh genug gebrochenen Früchten aber hinreichend saftreich und ganz schmelzend, von angenehmem, bergamottartigem, fein zimmtartigem, — nach Diel selbst stark zimmtartigem Geschmacke, der indeß in meiner Gegend etwas gewürzter sein könnte, wo ihr die Williams Christenbirn, die Herbstsylvester, Westrumb und andere ziemlich gleichzeitig reifende an Güte des Geschmacks vorstehen.

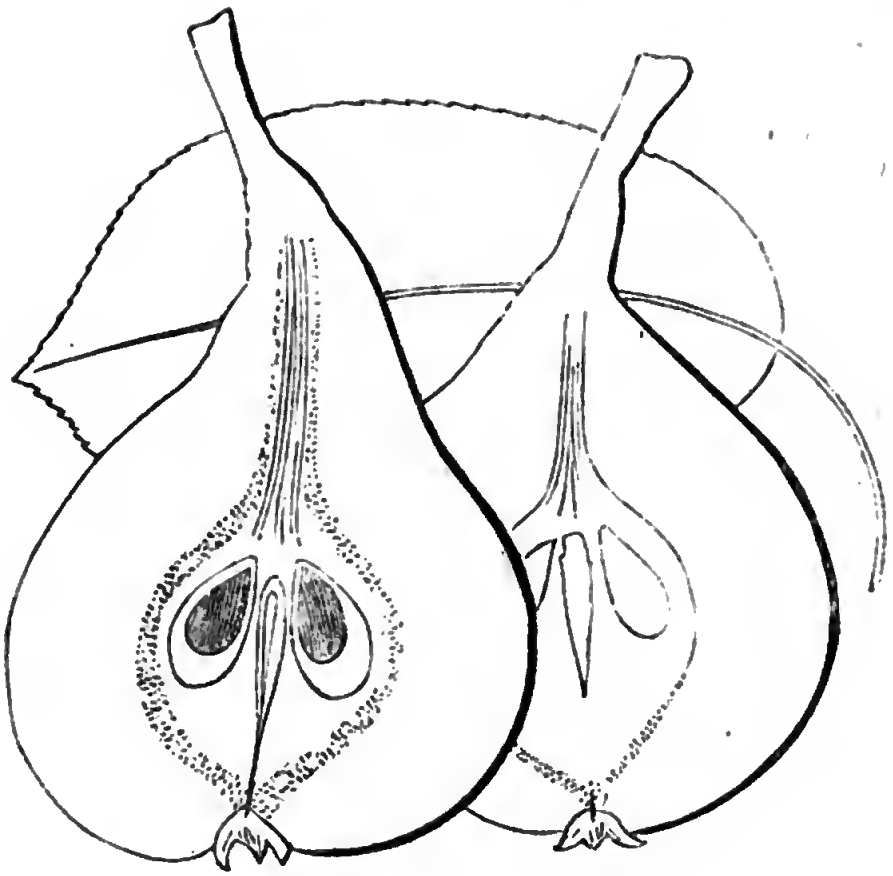
Kernhaus klein mit hohler Achse; die Kammern enthalten viele braune, eiförmige, kleine vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung. Zeitigt nach Diel oft Ende September, nicht selten im halben October. Bei mir fiel die Reifzeit nur in recht warmen Jahren noch in den September, meistens erst in den Oct., selbst bis gegen 20. Oct., sie muß aber noch ganz grün, wohl 10 Tage vor der Baumreife gebrochen werden, um recht schmelzend zu werden. Zu spät gebrochen taugt sie noch zum Kochen und Welken.

Der Baum wächst lebhaft, kommt in allerlei Boden gut fort (auch im feuchten Sulinger Boden steht ein starker gesunder Stamm), macht viel, etwas schlankes Holz, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, setzt früh Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, etwas schlank, nur an der Spitze etwas wollig, lederfarben, wenn der Baum auf Quitte veredelt ist, worauf er gut fortkommt, an der Sonnenseite röthlich, und nur wenig und nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt lang elliptisch, mit auslaufender Spitze, kleinere lanzettlich, glatt, glänzend, nur sehr seicht und stumpf gezahnt. Die unteren Blätter am Sommertrieb sind groß und mehr eiförmig, Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen elliptisch, am Stiele oft stark verschmälert, gleichfalls nur sehr flach und stumpf gezahnt. Augen klein, herzförmig, anliegend, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 399. **Amalia.** Diel I, 3, 2.; Luc. III, 1, 2.; Jahn III, 2.



Amalia. Diel. *†. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie kam an Diel durch Professor Crede in Marburg. Diel weiß nichts von ihrem Ursprung oder über die Entstehung ihres Namens anzugeben. — Ich erhielt die Pfropfreiser von Liegel, kann aber nach den öfters erzogenen Früchten nicht in das von Diel ihr gespendete Lob einstimmen, indem sie nur in sehr günstigen Jahren schmelzend und wohlschmeckend wird.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. III. S. 118. — Dittrich, I. S. 684. — Liegels Anw. S. 77. — Dochnahl S. 104. — Auch Oberd., Anl. S. 262, fand sie nur in warmen Jahren schmelzend, in anderem und trockenem Boden bleibe sie Kochbirne und das in manchem Boden alantartige Gewürz fehle ganz.

Gestalt und Größe der an einer freistehenden unbeschnittenen Pyramide erzogenen Frucht in ihren öfters vorkommenden 2 Formen sehe man oben. Diel schildert die Frucht 2½" breit, 3¼" hoch, ziemlich birnförmig, doch öfters pyramidal, um den Kelch halb kugelförmig und so weit abgeflacht, daß sie meist noch aufstehe. Nach dem Stiele

zu mache ſie gewöhnlich nur auf einer Seite eine ſtarke Einbiegung und endige mit einer Kegelſpitze.

Kelch: ſtarkblättrig, hartſchalig, offen, bald in einer tieferen, bald in einer ſehr ſeichten, meiſt ebenen Einſenkung. Auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin.

Stiel: dick, bis 1″ lang, nach der Birne zu ſtark und fleiſchig, auch öfters mit Fleiſch umringelt, welches charakteriſtiſch für die Frucht iſt, und von gleicher Farbe mit derſelben, nach dem Ende zu braun.

Schale: zart, glatt, nicht fettig, ſchön hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenſeite mehr orangegelb, nur hier und da ſchwach carmingeröthet, mit vielen ſehr feinen bräunlichen Punkten, einzelnen kleinen Roſtfleckchen, und etwas dünnem Roſte um den Kelch herum.

Fleiſch: nach Diel ſchön weiß, fein, ſaftvoll, butterhaftſchmelzend von ungemein ſtarkem angenehmen ſüßen Zimmtgeſchmack — wurde bei mir nur in ſehr günſtigen Sommern noch ziemlich ſchmelzend, doch nicht butterhaft, wenn auch ſonſt von angenehmem ſüßen zimmtartigen Geſchmack; in kühleren Jahren bleibt es ſchleimig, ſchmalzartig und fade ſüß (weil ohne Gewürz).

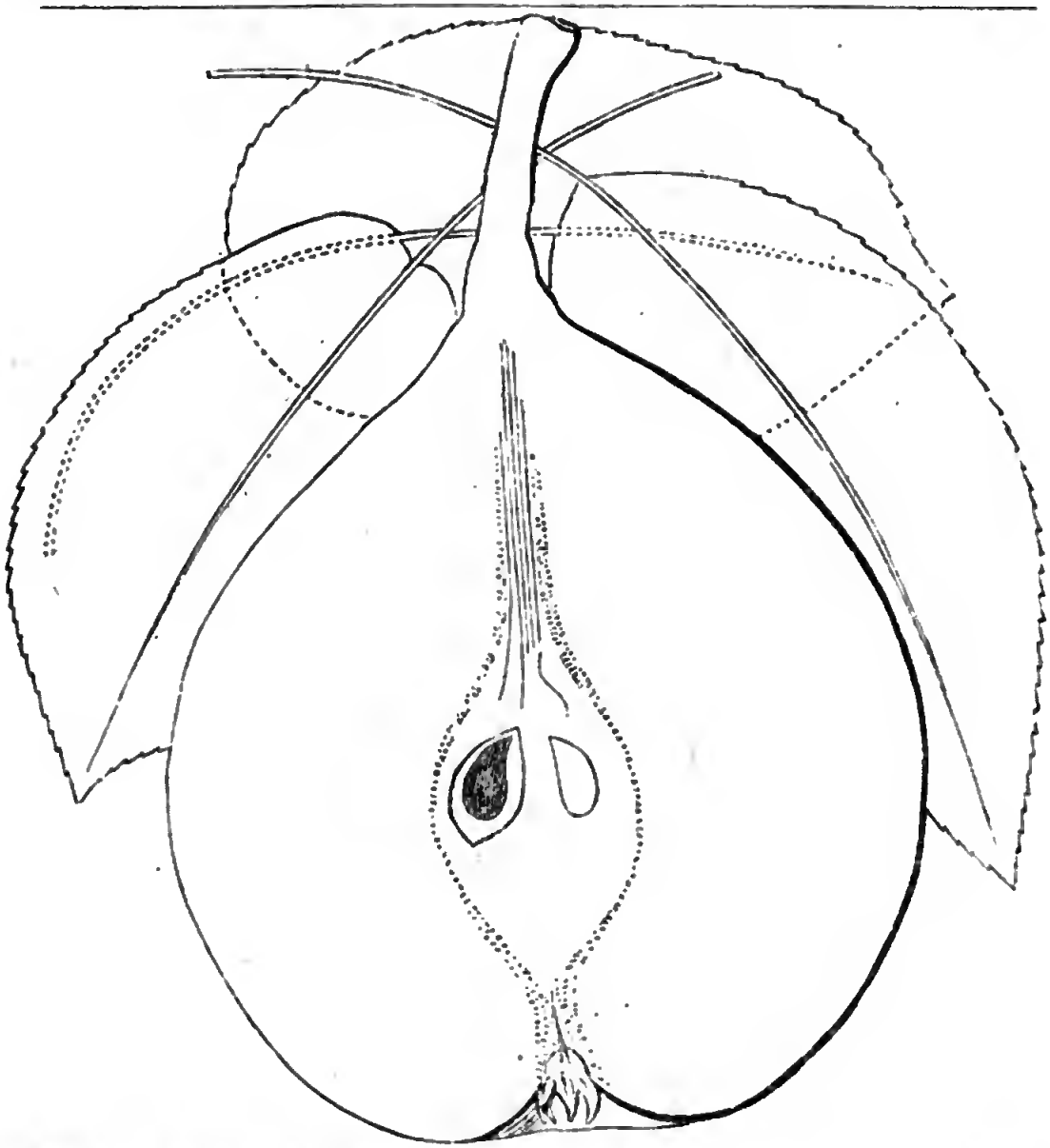
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und nicht zu großen Körnchen umgeben, ſchwach hohl oder vollachſig, Kammern ziemlich groß, mit wenigen, doch vollkommenen, langen, ſchwarzbraunen Kernen, faſt ohne Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Oct. oder Anfang Nov. und hält ſich mehrere Wochen, bei nicht guter Ausbildung auch länger, bleibt aber dann nur Kochbirne. Nach Diel muß ſie genoſſen werden, ehe ſie gelb wird, was aber nur für warme Lagen gilt. — Bei dem gleichzeitigen Vorhandenſein ſo vieler anderer beſſerer Birnen halte ich ſie für ziemlich entbehrlich, obgleich die Frucht äußerlich ſchön iſt.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe hat ein ſehr geſundes Wachsthum (wie die Markgräfin, Diel) und belaubt ſich ſchön, iſt auch fruchtbar und gedeiht auf Quitte. — Die Blätter ſind ziemlich groß, oval, 1¾″ breit, mit der oft ¼″ langen Spitze 3¼″ lang, oft kürzer, oft breiter, meiſt im vorderen Theile am breiteſten, glatt, nach vorne hin ziemlich ſcharf geſägt, dunkelgrün, ſtark glänzend. — Blüthenknoſpen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich, faſt ſtehend ſpitz, ſchwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelblichen Punkten; nach Diel ſind ſie etwas wollig, gelblichgrün, gegenüber und beſonders nach oben röthlich, etwas länglich braun punktirt.

Jahn.

No. 400. **Hochfeine Butterbirne.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn III, 2.



Hochfeine Butterbirne. Beurré superfin. Millet (Goubault). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Der Baumschulbesitzer Goubault zu Mille-Pieds bei Angers erzog sie und erntete die ersten Früchte 1844. Mir sandte Herr Rath Dr. Löper in Neubrandenburg 1859 die Frucht, welche ich bei aller Größe vortrefflich fand und die ich deshalb zur Anpflanzung warm empfehlen will.

Literatur und Synonyme: Liron d'Airol. Descript. I, S. 52, tab. 16, fig. 8: Beurré superfin, mit Bemerkung, sie sei bereits von Millet in der Pomol. de Maine et Loire beschrieben, sei gelb mit Punkten und Rostflecken, Stiel dick und stark, besonders an seinem Anfange, Fleisch butterhaft, saftvoll, gut parfümirt, reif im Sept. Aehnlich Baltet S. 14: „ziemlich groß, eirund (ové), am Stiele wulstig, röthlich gelb, Fleisch fein, schmelzend, voll delicieusen, schwach säuerlichen Saftes, Sept." Leroy: excellent, I. R., Aug. und Sept. Erzogen von Goubault, nicht von van Mons unter dem Namen de Cumberland, wie de Jonghe sage. Decaisne hält dieselbe für identisch mit der von ihm Bd. IV. (Lief. 41) sehr ähnlich

abgebildeten und beschriebenen Graslin, mit den weiteren Synon. Beurré Dathis und Dathis de printemps, denen er auch Laure de Glymes mit einem ? zugesellt. Auch hatte ich 1863 die Frucht der Graslin aus Carlsruhe von der Görlitzer Aufstellung gut mit der B. superfin stimmend, und Liron d'Airol. hat die Graslin in s. Description I, S. 34, tab. 9, fig. 6 ebenfalls sehr ähnlich gezeichnet und beschrieben. Sie wurde nach einem Hrn. de Graslin, auf dessen Gute man sie gegen 1837—1842 auffand, von Dr. Bretonneau benannt, ihr Beinamen Graslin de Nantes ist jedoch nach Liron d'Airol. Liste syn. S. 76 unrichtig. Sie sei fast wie B. gris, vielleicht eine Unterart von dieser, wogegen sie Decaisne (auch Tougard S. 35) der Duchesse d'Angouleme vergleichen. — Willermoz in Pomologie de la France, Lyon 1863, widerspricht der Identität der B. superfin mit der Graslin und erklärt beide, wie auch die Cumberland (v. M.) und Dathis, also alle 4 für verschieden, gibt aber von B. superfin, Tom. I, unter Nr. 43, eine gut mit Decaisne's Graslin harmonirende Abbildung und Beschreibung. Doch will die Vegetation, wie ich beide Arten von Dr. Balling habe, deren Bäume aber noch keine Frucht brachten, bis jetzt nicht ganz stimmen, und schildere ich deshalb mit Folgendem hauptsächlich nur die B. superfin.

Gestalt: kreiselförmig oder auch mehr eirund, zum Theil um den Kelch ziemlich stark, zum Theil auch schwächer abgeplattet, auch nach dem Stiele zu nimmt sie bald mehr, bald weniger schnell ab, endigt aber meist mit kurzer in den Stiel auslaufender Spitze. Liron d'Airol. beschreibt sie als $3^1/_2$" hoch und fast eben so breit.

Kelch: spitzblättrig, gelbbraun, halboffen, in enger und ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen umgeben, die über die Frucht fortlaufen und die Rundung hie und da ungleich machen.

Stiel: sehr stark, nach der Birne zu fleischig und angeschwollen, grünlich gelbbraun, steht oben auf ohne Absatz und ist meist etwas gekrümmt.

Schale: glatt, grünlich citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und zersprengtem, netzartigen Roste, der nur um den Kelch herum mehr zusammenhängt.

Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, völlig butterhaft, saftreich, von äußerst angenehmem, durch feine Säure (Diel würde „Muscatellersäure" sagen) und viel Gewürz erhabenen, weinigen Zuckergeschmack.

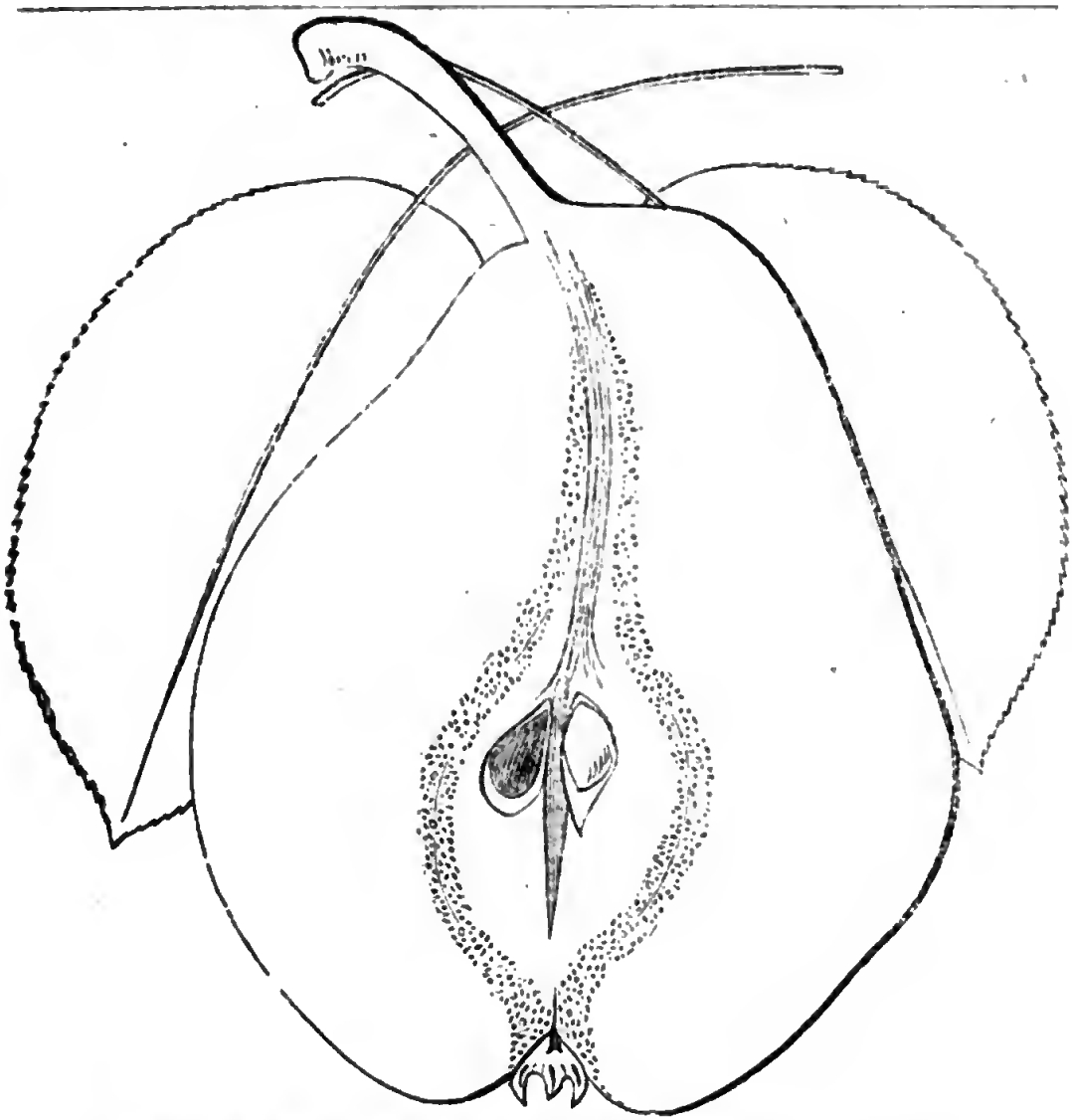
Kernhaus: klein, nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein, eirund, mit meist unvollkommenen, mittelgroßen Kernen, fast ohne Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte in dem warmen Sommer 1859 gegen Ende des Oct. und dürfte hiernach die Reifzeit bei uns im Oct. und Nov. sein. Willermoz gibt Sept., zuweilen Aug., auf kaltem Stande auch Octbr. an. Decaisne für die Graslin Mitte Oct. und mit ihr reifen nach ihm unter gleichen Verhältnissen B. superfin und Dathis ganz gleich. Es ist eine große und schöne, vorzügliche Tafelfrucht, die gewiß überall Beifall findet.

Eigenschaften des Baumes: nach Liron d'Airol. ist er auf Quitte veredelt von mittlerer Wüchsigkeit und trägt gerne. Baltet bezeichnet ihn als mittelfruchtbar, deshalb wie der der Graslin flüchtig zu beschneiden und für Hochstamm auf Wildling, für Pyramide und Cordon auf Quitte zu veredeln. — Die Blätter des älteren Holzes an einem jugendlichen Baume der Beurré superfin sind denen der Hardenponts Winterbutterbirne ähnlich oval, nach dem Stiele zu etwas verschmälert, auch am Rande eben so wellenförmig, die länger gestielten sind elliptisch, ein Theil lanzettförmig (letztere Form zeigen auch die Blätter der Sommerzweige), länger oder kürzer zugespitzt, glatt, regelmäßig und fein oder auch gröber und stärker gesägt, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein geadert. Stiel $^3/_4$—2" lang. (Ich zeichnete die beiden Hauptformen zu beiden Seiten der Frucht. Die über beide gezeichnete Blattform zeigt meine Graslin, deren Blätter Decaisne am Fruchtholze als oval, zugespitzt, fast ganzrandig, am Sommerzweige als langelliptisch, fast ganzrandig beschreibt, doch hat er sie am Sommerzweige länglich eirund, mit langer auslaufender Spitze, seicht etwas gezahnt-gesägt abgebildet.) — Sommerzweige bräunlich grün, a. d. S.S. braunröthlich, fein gelblich punktirt. — Am jungen Holze finden sich öfters Dornen.

Jahn.

No. 401. **Bacheliers Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 2.



Bacheliers Butterbirne. Biv., Decaisne (Bachelier). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Gärtner Bachelier, geb. 1774 in Dünkirchen, in Cappellebrouck (Canton de Bourbourg, Departem. du Nord) erzogen und die Gartenbaugesellschaft zu Bourbourg gab zuerst Nachricht über dieselbe. — Ich nahm die Frucht aus Hrn. Leroy's Sortimente von der Ausstellung in Berlin und bekam von Hrn. Leroy später einen jungen Baum, nach welchem ich die Vegetation schildere. — Die Birne ist sehr schön und gut und ich kann sie angelegentlichst empfehlen.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. VIII, S. 33: Beurré Bachelier. Sie erscheint hier kleiner und am Kelche stärker abgeplattet, als auf meiner Zeichnung, doch bildete sie Decaisne im Jard. fruit. V, Taf. 29 ähnlich der letzteren, besonders in dem einen von ihm gezeichneten sehr großen, $3^3/_4$" breiten, $4^1/_2$" hohen Exemplare ab. Sie wird in den Annalen von Biv. als ziemlich groß, länglich oder ovalkreiselförmig, oft beulig, sehr wechselnd in Form und Färbung,

wie die von der Gartenbaugeſ. zu Doubourg' mit ihr verglichene Duchesse d'Angouleme — von Decaisne als groß, bauchig, abgeſtumpft, oft beulig und von der Form der obengenannten oder auch der Arenbergs Colmar — von beiden als feinfleiſchig, butterhaft, von Biv. als ausgezeichneten Geſchmacks, allererſten Ranges, von Descaisne zwar als ſaftreich und gezuckert, aber nur wenig erhaben geſchildert. — Kürzere Nachricht geben Liron d'Airol. table synon. S. 6: „ſehr groß, I. R., Ende Decemb."; Baltet S. 23: „groß, länglich elliptiſch, Saft angenehm, Oct. Nov."; Leroy: „groß, I. R., Nov. Ausgezeichnet ſchön und gut, ſehr werthvoll". — Nach Decaisne wird die d'Arenberg (Arenbergs Colmar), vergl. Ill. Handb. II, S. 554 zuweilen mit ihr verwechſelt und der Name Bachelier zu Chevalier entſtellt.

Geſtalt und Größe gibt obige Zeichnung. Ebenſo und gleich groß und ſchön ſah ich ſie von den Herren Gebr. Simon Louis in Metz bei der Ausſtellung in Namur 1862 und würde ich die Frucht als unregelmäßig eirund, nach dem Kelche zu abnehmend, um denſelben jedoch mäßig abgeplattet, ſo daß ſie zur Noth noch aufſteht, nach dem Stiele zu abgeſtumpft birnförmig oder kegelförmig bezeichnen.

Kelch: klein- und ſpitzblättrig, innen gelbbraun, offen in einer ziemlich regelmäßigen, doch kleinen, ſchüſſelförmigen Einſenkung mit flachen Beulen umgeben, die über die Wölbung und den Bauch hin ſtärker hervortreten und die Frucht verloren, doch ziemlich regelmäßig 5kantig machen,

Stiel: ſehr ſtark und ziemlich lang, braungelb, ſchwach vertieft ſtehend, meiſt von einem ſich anlehnenden Höcker zur Seite gedrückt.

Schale: ſchön glatt, grünlich citronengelb mit undeutlichen ſehr feinen bräunlichen Punkten und Roſtſtreifchen, um den Kelch etwas mehr zuſammenhängend, doch immer dünn beroſtet, ohne Röthe, wovon jedoch nach den Annalen ſich zuweilen auf der S.S. etwas einfindet.

Fleiſch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, ſaftreich, butterhaft, von ſehr gutem pikanten ſäuerlichſüßen gewürzhaften Geſchmack, wie ich ihn bei den Birnen für den edelſten halte.

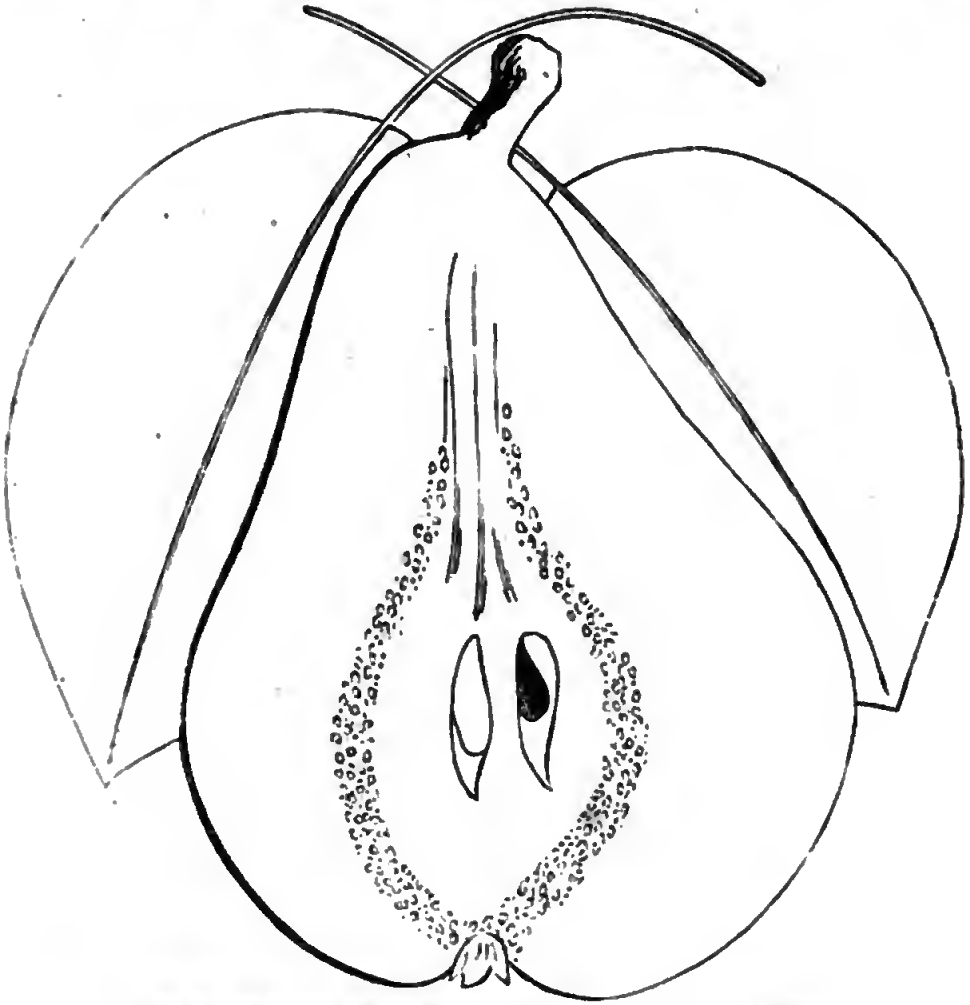
Kernhaus: nur von feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachſig, Kammern klein, mit verhältnißmäßig ebenſo kleinen ſchwarzbraunen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Hr. Leroy's Frucht war 1860 Mitte October reif, wahrſcheinlich hatte die im Ausſtellungslokale herrſchende Wärme die Zeitigung beſchleunigt; aber die Reife dürfte immer Ende Oct. oder Anf. Nov., ſchwerlich, wie Liron d'Airol angibt, im Dec. ſein. — Sehr ſchätzenswerthe feine Tafelfrucht, an welcher freilich noch erprobt werden muß, ob ſie bei uns ebenſo gut wird.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe zeigt ziemlich kräftigen Wuchs und gedeiht nach Bivort in allen Formen, zeigt auch gute Fruchtbarkeit. Nach Baltet iſt letztere noch problematiſch, in ſeiner Jugend ſcheine er zu Fehlknoſpen (faux-bourgeons) geneigt, wenn nicht lang geſchnitten werde. (Dies iſt übrigens bei vielen anderen Varietäten ebenſo der Fall.) — Die Blätter meines jugendlichen Baumes ſind eirund, hier und da ſchwach herzförmig, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" breit, bis 3" lang, glatt, oft etwas weitläufig fein ſtumpfgeſägt, die Ränder des Blattes ſind meiſt nach unten umgebogen, die Spitze iſt ſeitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. Decaisne beſchreibt ſie am Sommerzweige als oval oder oval-herzförmig, zugeſpitzt, ſpitzig, ſcharf gezahnt (häufig ſeien ſie von kleinen mit ellipt. oder lanzettf. Blättern beſetzten Fruchtſpießen begleitet), die Bätter der Fruchtknoſpen als mehr oval und ganzrandig oder genarbt. — Blüthenknoſpen nach den Annal. klein, länglich kegelf., zugeſpitzt, ſchwarzbraun. — Sommerzweige dunkelgraubraun mit ſchmutzigweißen Punkten.

J.

No. 402. **Willermoz's Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn II, 2.



Willermoz's Butterbirne. Bivort. *†. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Bivort erzogen, der sie nach Herrn Willermoz, Director der Baumschulen zu Ecully und Secretär der Gartenbaugesellschaft des Rhone-Departements zu Lyon benannte. Der Baum trug zuerst 1848. Meine Frucht stammte aus Hrn. Leroys Collection bei der Berliner Ausstellung und erhielt ich von Hrn. Leroy später auch einen Baum.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album IV, S. 9: Poire Willermoz. Die Frucht ist hier $3^1/_4$" breit und $4^1/_4$" hoch, sonst ziemlich von gleicher Form mit der meinigen, nur mit längerem und dünnerem Stiele abgebildet. — Liron d'Airol., Descript. I, S. 18, tab. 3, fig. 2, hat sie wie Biv., doch etwas unregelmäßiger, wie beulig, auch spitzer nach dem Stiele zu. — In Catalogen, wie bei Leroy, Gaujard u. s. w. findet man sie wie von Biv. geschildert. Baltet hat sie nicht. — Dochnahl S. 67 nannte sie Willermoz's Schmalzbirne.

Gestalt und Größe vergl. man oben und mit dem bereits Gesagten. Bivort beschreibt die Frucht als groß, birnförmig pyramidal,

nach dem Kelche zu am breiteſten, um welchen ſie leicht-rippig und beulig ſei. Sie iſt um den Kelch nur wenig abgeplattet und ſteht deßhalb nur ſchwer auf.

Kelch: kurzblättrig, graubraun, etwas wollig, aufrechtſtehend, offen, in ſchöner, ſeichter, ſchüſſelförmiger, doch etwas ſeitwärts ſtehender, ebener oder mit ſchwachen Beulen beſetzter Einſenkung.

Stiel: kurz und dick, doch nach Biv. etwa 1" lang, gekrümmt, obenauf ſtehend, verlor ſich an unſerer Frucht im Fleiſche ohne Abſatz.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter goldgelb, an der Sonnenſeite leicht geröthet, mit feinen, gelbbraunen Punkten, die um den Kelch noch feiner werden und ſich häufen; an der mir vorliegenden Frucht war ſie durch netzartigen, ſtellenweiſe zuſammenhängenden Roſt etwas fein rauh, was aber nicht bei allen Früchten vorkommen mag.

Fleiſch: wird beſchrieben als weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm parfümirtem und ſogar müskirten Zuckergeſchmack. Ich bemerkte mir es als gelblichweiß, fein, ſaftreich, butterhaft, von ſchwach weinigem, gewürzt ſüßen Geſchmack, doch ohne beſondere Erhabenheit.

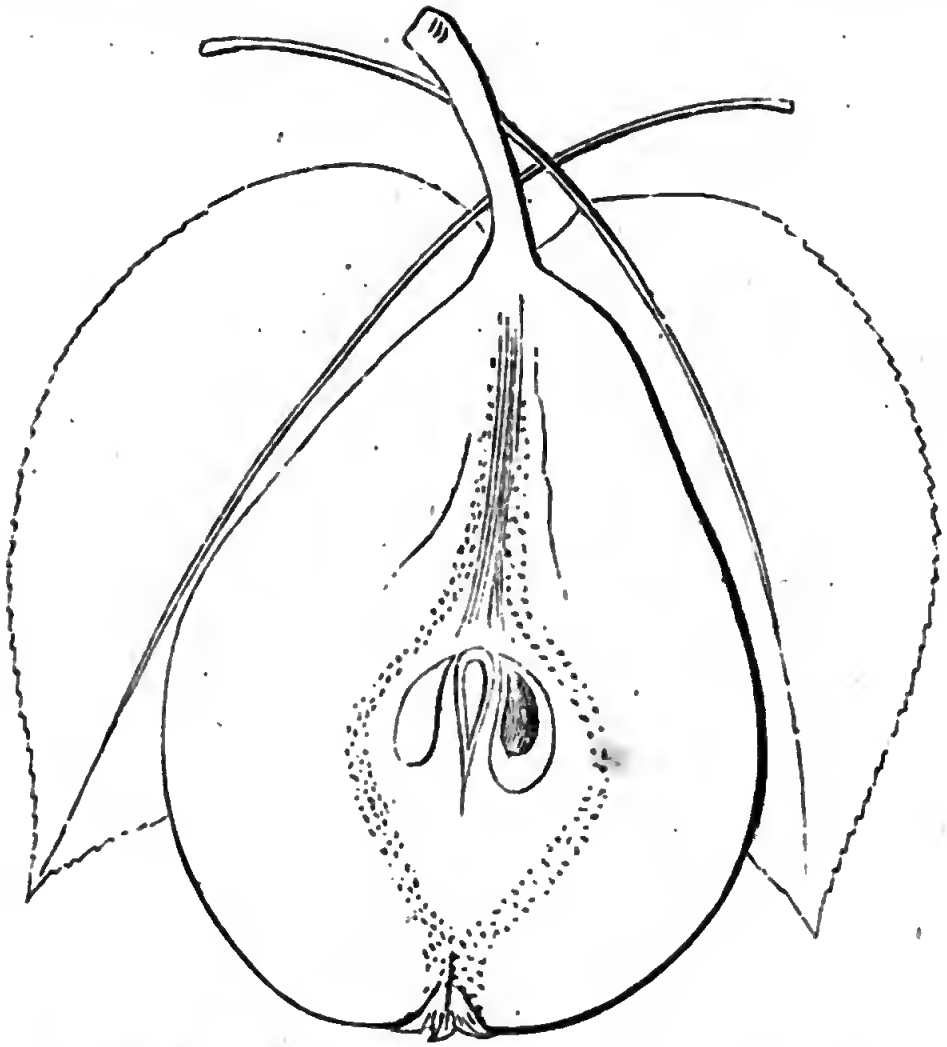
Kernhaus: nur durch ſehr feine Körnchen angedeutet, vollachſig, Kammern verſchoben und unregelmäßig, mit unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach dem Album gegen Ende October und hält ſich bis Ende Nov., wenn man durch Zwiſchenpflücken ſie nicht zu ſehr ausreifen läßt. Die mir vorliegende Frucht war Mitte Oct. reif. — Biv. nennt ſie excellent, was ich zugebe, wenn man ſie für ſich allein genießt; doch hatte ich um jene Zeit eine größere Zahl verſchiedener Früchte nach einander zu prüfen, von denen immer eine beſſer als die andere, und wodurch ich wohl verwöhnt war.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe baut ſich nach Bivort prächtig zur Pyramide und trägt ſeine Aeſte wagerecht, hat aber noch Dornen. — Die Blätter meines Baumes ſind der weiteren Schilderung entſprechend, breit eirund, die länger geſtielten ſchmaler, oft oval, auch öfters herzförmig, mit auslaufender langer, auch öfters ganz kurzer Spitze, bis 2¾" breit und bis 3¼" lang, glatt, ganzrandig oder verloren und nur an der Spitze deutlicher ſtumpf geſägt, ſichelförmig und etwas ſchifförmig, hellgrün, mattglänzend. — Blüthenknoſpen kegelförmig, ſcharfſaft ſtechendſpitz, dunkelbraun. — Sommerzweige gelbbraun, fein hellgelb punktirt.

Jahn.

No. 403. **Esperens Wildling.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1 a.; Jahn II, 2.



Esperens Wildling. Bivort. (Esperen.) * fast ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: der Major Esperen erzog sie aus Samen, und erhielt von dem Baume 1838 die ersten Früchte.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Besi d'Esperen im Album II. S. 143 und ähnlich auch wieder in den Annal. de Pom. V. S. 63. — Unter den französ. Schriftstellern findet man sie bei de Liron d'Air., Descript. II. S. 15, Taf. 21, Fig. 3. Die Abbildung ist wie im Alb., und ziemlich ebenso die Beschreibung. In seiner Liste syn. S. 36 bezeichnet de Liron Beurré Beaumont als ein ihr mit Unrecht beigelegtes Synon. — Tougard hat sie 2 Mal, S. 31 nach de Bavay's Catalog im Oct. und Nov. reifend, in leichtem Boden I. R., und S. 47 nach Biv. Alb. unter den im Nov. und Dec. zeitigenden Birnen. — Papeleu gab irrthümlich Bergamotte d'Esperen als Syn. an, wie S. 181 dieses Bandes des Ill. Hdb. bemerkt ist. — Von der Bd. II. S. 481 des Ill. Hdb. beschriebenen Esperine ist sie ebenfalls verschieden. In Letzterer hat Oberdieck, wie er bei der Görlitzer Versammlung mittheilte, die in s. Anleit. S. 309 beschriebene, von ihm benannte Schmidbergers Butterbirne wieder erkannt.

Gestalt: im Alb. wird die Frucht als birnförmig-kreiselförmig, in den Annal. als birnförmig bezeichnet, sie ist jedoch in beiden meiner Zeichnung ähnlich, doch mehr oval, im Album fast elliptisch, weil nach dem Kelche zu stärker abnehmend, und auch nach dem Stiele zu länger kegelförmig abgebildet. Dagegen waren in dem in Görlitz ausgestellten belgischen Sortimente 2 Früchte der Besi d'Esperen am Kelche weit mehr abgeplattet (stärker als auf meiner Zeichnung oben) und auch nach dem Stiele zu waren sie kürzer gebaut als auf Biv. Abbildung, so daß die Form sehr veränderlich sein muß. Die Frucht ist beschrieben als ziemlich groß, sie ist jedoch 2¾" breit und 3¾" hoch abgebildet, wogegen die meinige, am Pyramidbaum erzogen, zwar kleiner, aber immer noch größer, als die in Görlitz ausgestellten Früchte ist, die nur mittelgroß waren.

Kelch: lang- oder kurzblättrig, oft unvollkommen, offen, in ziemlich tiefer, oft aber schiefer durch Beulen verschobener Senkung. Diese Beulen laufen auch fort und erheben sich hie und da wieder am Bauche und selbst am Stiele, wodurch die Abrundung ungleich wird.

Stiel: grünbraun, holzig, 1" lang, obenauf in Fleischringeln oder neben einem Höcker schief stehend.

Schale: glatt, mattgrün, später mehr gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten, an der S.S. etwas streifiger, doch nur matter Röthe und mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem gewürzhaften Zuckergeschmack, doch ohne Erhabenheit, weil die Säure mangelt.

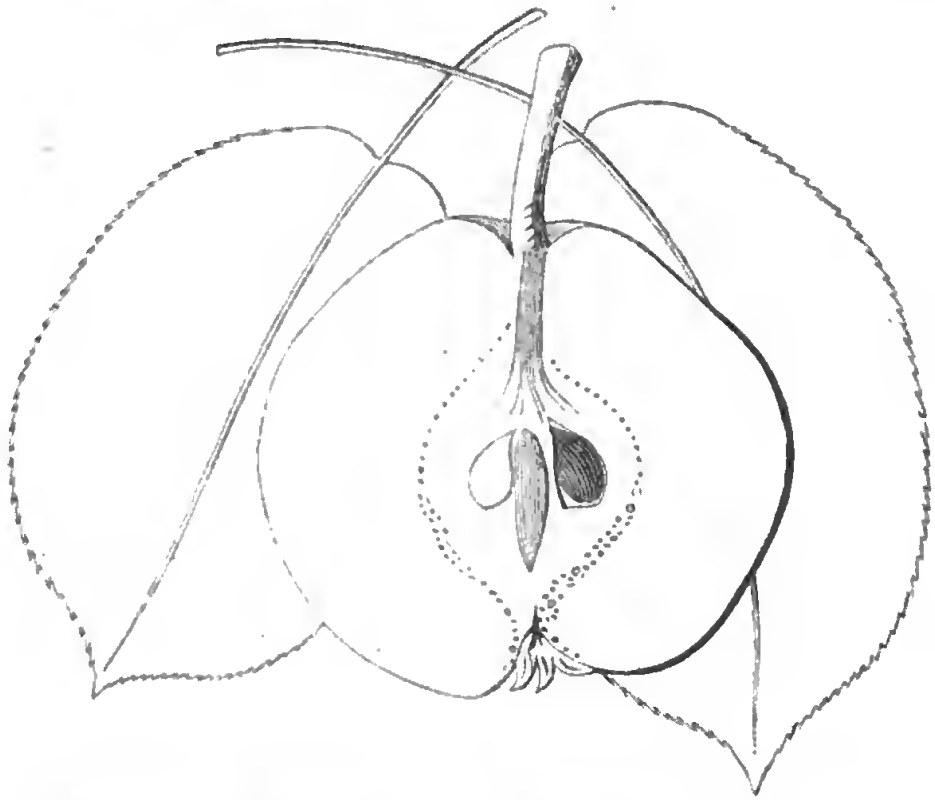
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern länglich mit vollkommenen, länglichen spitzen, kastanienbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte in dem warmen Jahre 1859 in Mitte des Octobers und auch die von mir aus Görlitz mitgenommenen belgischen Früchte waren bis 20. Oct. fast überreif. — Bivort gibt als Reifzeit Nov. an und bemerkt, daß man etwas aufmerksam auf sie sein müsse, weil sie die Farbe wenig ändere. Es ist eine schöne, gute Tafelfrucht, welche Empfehlung verdient, wenn sie auch anderen gleichzeitig reifenden Birnen, wie Grauer Herbstbutterbirne, Marie Louise, Capiaumont u. s. w. nachsteht. Wie die von mir abgebildete Frucht zeigt, bildet sie sich doch auch bei uns noch auf freiem Stande in Vollkommenheit aus.

Eigenschaften des Baumes: nach Biv. ist er von mittlerer Kräftigkeit, aber sehr fruchtbar. Bei mir hat der Probeast mehrere anderen Sorten in gesundem Wachsthum überholt, auch schon öfters getragen. — Blätter länglich eirund mit meist langer auslaufender Spitze, bisweilen nach dem Stiele zu etwas keilförmig, bisweilen auch mehr oval, 1¾" breit, bis 3¼" lang, regelmäßig, etwas stumpf gesägt, oberhalb glatt, unterhalb hie und da verloren wollig, schifförmig und sichelförmig, dunkelgrün, stark glänzend, ziemlich stark geadert. Stiel ziemlich stark und steif, 1½" lang, etwas verloren wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich stechend spitz, dunkelbraun. Sommerzweige grünlich-gelbbraun mit wenigen feinen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 404. **Löwener Bergamotte.** Diel II, 1. 2.; Luc. IV, 2 b.; Jahn III, 2.



Löwener Bergamotte. Bivort (van Mons?). *†. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt sie von Papeleu, in dessen Verzeichniß sie als Bergamotte de Louvain (van Mons) verzeichnet ist, als ob sie v. Mons erzogen habe, doch habe ich sie in des Letzteren Catalog nicht gefunden.

Literatur und Synonyme: nur noch bei Tougard, der sich auf Bivorts Catal. bezieht, fand ich sie S. 45 ebenfalls mit dem Zusatze van Mons. Tougard und Papeleu schildern sie kurz als II. Ranges, halbschmelzend, klein, Nov. Dec. (Papeleu Nov. Febr.), den Baum kräftig wachsend, sehr fruchtbar. — Von der vorausgehend unter Nr. 392 beschriebenen Löwener Birne und anderen dort genannten Birnen aus Löwen ist dieselbe verschieden. Die in Dittrich III, S. 141 beschriebene Löwener Butterbirne, Beurré de Louvain ist nach Poiteau in den Ann. de la Soc. d'horticulture de Paris, Dez. 1834 länglich bauchig, einer schönen Beurré gris ähnlich, und nach einer Zeichnung von Lucas, die er von einer aus Wiesbaden mitgenommenen belgischen Frucht der Besi de Louvain mir übersendet hat, scheint diese der Beurré de Louvain nahe zu stehen.

Gestalt: bergamottförmig, wie oben gezeichnet, um den Kelch ist sie oft stärker abgeplattet, nach dem Stiele zu auch öfters etwas mehr abnehmend, doch immer hoch gewölbt und ohne alle Spitze. Die Frucht ist klein, wie oben 2″ breit, 1″ 9½‴ hoch, häufig bleibt sie aber auch noch kleiner, wenigstens bei mir auf freiem Stande.

Kelch: groß, breit- und starkblättrig, hornartig, offen oder halboffen, oft wie an der Zwibotzenbirne in zwei Hälften gespalten, in einer mit Beulen besetzten meist engen Einsenkung. Diese Beulen laufen zum Theil als stumpfe Kanten über den Bauch bis zum Stiele hin.

Stiel: stark, verschieden lang, braungelb, mit feinen Wärzchen besetzt, in einer kleinen, engen Höhle.

Schale: glatt, grün, später citronengelb, mit feinen, bräunlichen, an der Sonnenseite stärkeren, röthlichen Punkten, wodurch diese selbst geröthet erscheint, und mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiß, fein, halbschmelzend oder rauschend, doch saftig und von süßem, sehr angenehmen Bergamottgeschmack.

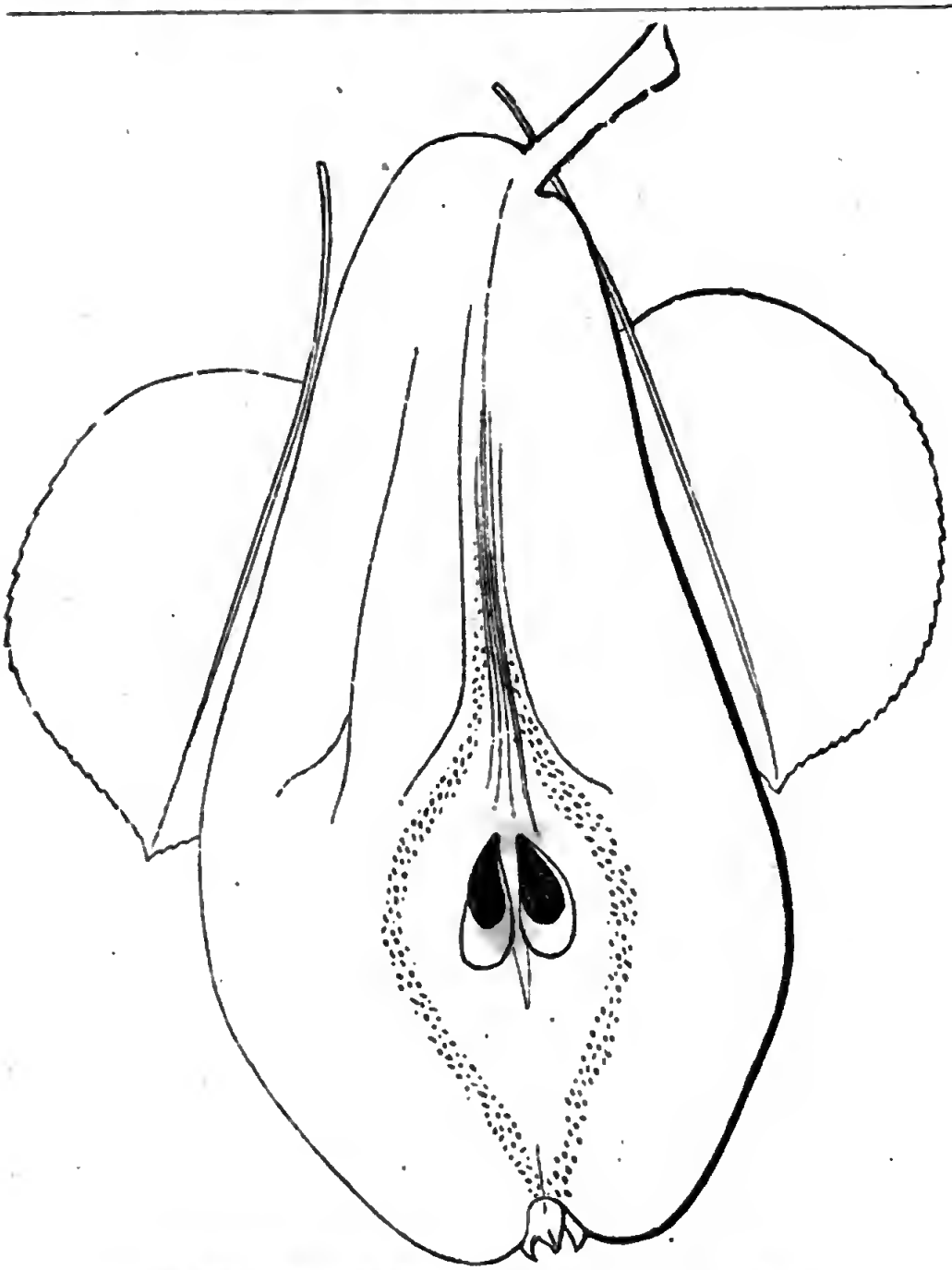
Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, nicht hohlachsig, Kammern klein, mit hellbraunen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgte hier in warmen Sommern Ende October, in anderen Jahren auch später, so hatte ich sie aus 1860 noch im Januar. Sie stimmt somit unter Umständen auch mit Papeleu's Angaben und ist eine recht gute Frucht, die man mehr empfehlen könnte, wenn sie größer wäre, was aber wohl auf nahrhaftem, tiefgründigen Boden schon der Fall sein wird.

Eigenschaften des Baumes: Der Wuchs desselben ist auch hier stark und gesund und zur Hochstammform jedenfalls geeignet, auch lieferten die Zweige schon öfters reiche Ernten. — Die Blätter sind oval, nach dem Stiele zu öfters verschmälert, doch ohne elliptisch zu werden, 1¾" breit, 2—2¾" lang, öfters etwas herzförmig, mit meist aufgesetzter Spitze, glatt, regelmäßig fein gesägt, schiffförmig und etwas wellenförmig, auch schwach sichelförmig, ziemlich steif und lederartig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Stiel von ¾—1½" lang, gelblich grün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, etwas kurz gespitzt, kastanienbraun. — Sommerzweige schwärzlich olivengrün, fein schmutzigweiß punktirt.

Jahn.

No. 405. **Duvals Butterbirne.** Diel I. 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn I, 2.



Duvals Butterbirne. Bivort (Duval). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde erzogen von einem Herrn Duval im Hennegau, noch vor 1823, wie aus dem um damalige Zeit erschienenen van Mons'schen Cataloge zu ersehen ist. — Ich nahm die Frucht aus Hrn. Millets in Tirlemont Sortimente aus Namur mit und gebe die Schilderung der Vegetation nach einem jungen Pyramidbaume, den ich aus Zweigen von Papeleu erzogen habe.

Literatur und Synonyme: Alb. de Pom. III. S. 45, auch Annal. de Pomol. V. S. 49: Beurré Duval. In beiden fast gleichlautend von Bivort be-

ſchrieben. — Decaisne, Jard. fruit. III. (30 Lief.): Poire Duval mit den Synon. Rois Louis nouveau und Dwaël. — Die Frucht iſt in den genannten Werken etwas weniger lang, als auf meiner Zeichnung oben abgebildet und findet ſich ebenſo in de Liron d'Airol. Descript. I. S. 4, tab. 2, Fig. 1, allein ich ſah die Birne meiner Figur gleich auch in Hrn. Bivorts Collection in Namur. Sie wird in faſt allen Verzeichniſſen, z. B. im Vilvorder und in dem von Papeleu gelobt und als I. R. bezeichnet und findet ſich auch in Tougard S. 4 und bei Downing S. 363, der ſie kurz nach Thompſon ſchildert. Auch Hr. v. Flotow bezeichnete ſie in Monatſchr. II. S. 244. als Tafelfrucht I. Ranges. Baltet in ſeinen „Les bonnes poires" hat ſie jedoch nicht. — Vergl. auch Dochnahl S. 121. Die in Oberdiecks Anl. S. 341 beſchriebene von Dochnahl an O. gelangte Franz Duval iſt hiernach dieſelbe Frucht. — Irrigerweiſe wird die Hardenponts W.-Butterbirne, wie unter dieſer erwähnt iſt, hie und da Beurré Duval genannt.

Geſtalt und Größe gibt obiger Holzſchnitt, doch baut ſich die Frucht oft breiter und kürzer, ſo daß die Form bald als pyramidal, bald als länglich eirund bezeichnet werden kann. Biv. hat ſie ziemlich birnförmig, $2^3/_4$" breit, 4" hoch abgebildet, Decaisne zwar von gleicher Größe wie Biv., allein mehr in der von mir gezeichneten länglichen oder pyramidalen Form.

Kelch: kurz und ſchwarzblättrig, offen, in meiſt ſeichter, bald enger, bald weiter Senkung mit ſchwachen Beulen umgeben, die verloren und nur wenig bemerklich über den Bauch hin fortlaufen.

Stiel: $^3/_4$—$1^1/_2$" lang, ziemlich ſtark, holzig, braun, nach der Birne zu grün, ſteht meiſt durch einen Höcker ſeitwärts gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter mehr gelb, mit bräunlichen Punkten und etwas Roſtſtreifchen, an meiner Frucht, wie bei Decaisne, und wie ich ſie auch noch in einer andern Sammlung in Namur ſah, ohne Röthe an der Sonnenſeite, wogegen ſie in den Annalen als lebhaft geröthet beſchrieben und ſo auch abgebildet iſt.

Fleiſch: gelblich weiß, fein, ſaftreich, butterhaft, nach Biv. zuckerſüß und delicat gewürzt, ähnlich wie Regentin (Passe Colmar). Ich bemerkte mir jedoch daſſelbe nur als ſchwach gewürzt und auch nicht übrig ſüß, und mochte im Geſchmacke ſogar etwas Wildes finden — was jedoch wohl daran lag, daß die Frucht nicht richtig ausgereift war, denn auch Decaisne ſchildert das Fleiſch zwar als feſt oder halbbuttrig, aber als ſehr gut, ſüß ſäuerlich parfümirt, von ſehr angenehmem eigenthümlichen Geſchmack.

Kernhaus: nur von wenigen nicht zu ſtarken Körnchen umgeben, vollachſig, Kammern klein, dicht an der Achſe ſtehend, mit zum Theile unvollkommenen, hellbraunen Kernen.

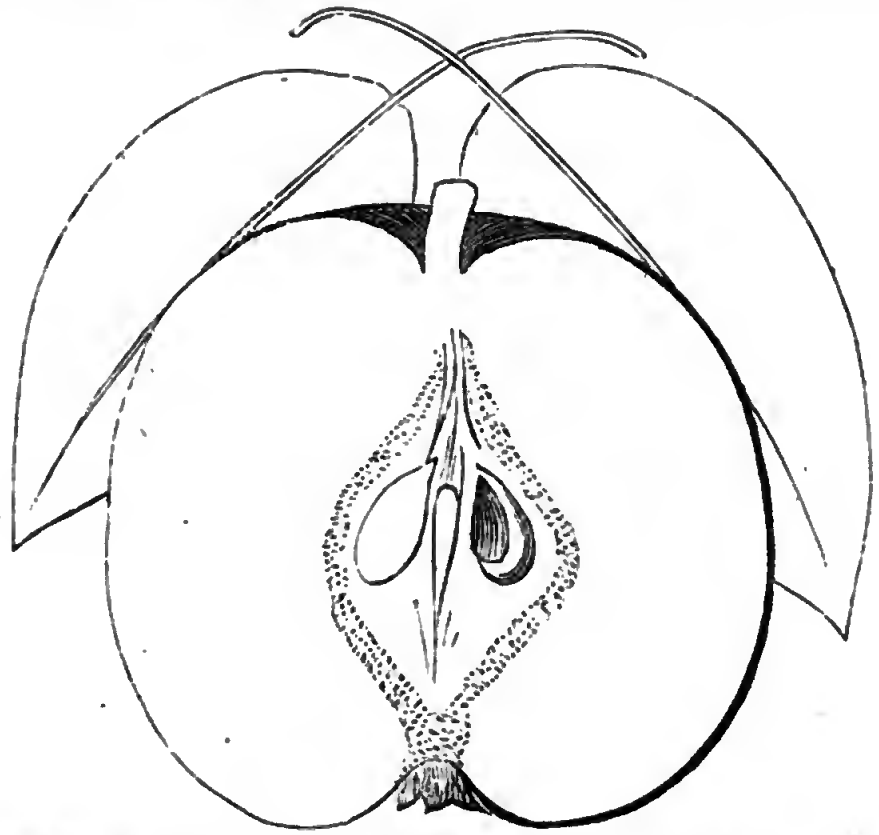
Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Biv. und Decaisne im Nov., nach dem Vilvorder und Gaujards Catal. im Okt. und Nov., nach Leroy (der ſie jedoch als klein und abknackend bezeichnet, weßhalb ſeine Beurré Duval fraglich iſt) im Sept. und Okt. — Die von mir unterſuchte Frucht ſchien Mitte Okt. völlig reif, war auch ganz ſchmelzend, zudem war das Jahr 1862 in Allem gegen andere Jahre früher, allein wahrſcheinlich wurde ſie doch zu früh abgenommen.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wächſt gut, trägt ſeine Aeſte abſtehend und wird als ſehr fruchtbar geſchildert, gedeiht auch auf Quitte. — Die Blätter, welche Biv. als klein, rundlich oval zugeſpitzt, nach dem Ende hin geſägt, bisweilen ganzrandig beſchreibt (am Fruchtholze aber breit-elliptiſch abbildete) ſind an meinem jungen Baume wie oben gezeichnet rundlich, zum Theile auch mehr eirund und oval, $2^1/_2$" breit und ebenſo lang, in den andern Formen verhältnißmäßig länger, glatt, fein und ſtumpf geſägt, einzelne auch faſt ganzrandig, andere aber auch ſchärfer geſägt. Decaisne beſchreibt ſie ähnlich. — Die Blüthenknoſpen ſchildert Biv. als groß, oval zugeſpitzt, hellbraun mit Dunkelbraun ſchattirt. — Die Sommerzweige als graubraun, graulich punktirt. Decaisne hat ſie gelbbraun, weißlich punktirt abgebildet.

Die Frucht iſt immerhin ſehr groß und ſchön und deßhalb werth, daß ihr Anbau recht fleißig bei uns verſucht werde. In Belgien wird ſie, wie die meiſten andern feinen Birnen, in der Regel nur am Spaliere erzogen, wie ich auch hier wieder beſonders hervorheben will.

Jahn.

No. 406. **Die Apfel-Birne.** Diel I (III), 2. 2.; Lue. IV, 1 a (X, 2 a); Jahn II, 2.



Apfel-Birne. Prev. (Dec.; Diel?) *, oft fast **, zuweilen auch nur K. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie findet sich als Poire Pomme in französischen und englischen Gärten und ist wahrscheinlich eine ältere, auch in Deutschland bekannte Frucht. Ich sah sie sehr groß und schön in mehreren Sortimenten in Namur, bereits Anf. Oct. völlig reif und gelb, in den Sammlungen des Hrn. Decaisne in Paris und der Horticult. Society in London auch kleiner und noch ganz grün und wurde versichert, daß beides einerlei Frucht sei, die am Spaliere und unter günstigen Verhältnissen so schön und früher zeitig werde. — Die zur Beschreibung und Abbildung benutzte Frucht war aus Angers von der Ausstellung in Berlin und aus Bollweiler bezog ich einen Baum, der gleiche Vegetation mit der mir aus zweiter Hand von Decaisne zugegangenen Birne dieses Namens zeigt.

Literatur und Synonyme: in älteren französischen Schriften fand ich den Namen nicht, wahrscheinlich steckt sie aber unter den Cailleaux (Caillots), welche Mayer Apfel- oder Scheiben-Birnen nennt und von denen er mit Bezug auf Merlet und Quintinye in Pom. franc. S. 308 u. 309 mehrere darstellte, die aber auf unsere Frucht nicht passen. Diels Apfelbirne VI. S, 168 ist jene, welche Sickler im T.O.G. VII. S. 389, Taf. 19 und Christ im Hdwb. S. 151 haben. Diel beschreibt sie der vorliegenden, auch in der Vegetation entsprechend, doch als grobkörnig und abknackend und die Blätter, wie Sickler, als meist etwas, doch unregelmäßig gezahnt (vom Sommerzweige, vergl. unten). Sickler, von welchem sie Diel empfing, beruft sich auf Elsholz, der sie jedoch, nach Diel, als in der Churmark einheimisch zwar nennt, aber nicht beschreibt, so daß auch Manger nur den Namen aus ihm entlehnte. Sickler hat die Frucht wenig beroſtet und nach dem Stiele zu merklich ausgezogen, wie jedoch Prevost die eine Frucht gibt, abgebildet. Sie werde in seiner Gegend Rheinische Birne (nach Diel wohl nur

ein verunstaltetes „Rainbirne") genannt und wegen ihrer Tragbarkeit geschätzt. — Unsere Frucht findet sich sehr schön abgebildet und beschrieben in Decaisne's Jard. fruit. IV. Taf. 16 mit Citat des Rouen. Bullet., in welchem sie von Prevost S. 83 irrthümlich als Beurré d'Hardenpont abgebildet und als Delices d'Hardenpont beschrieben, aber gesagt ist, daß sie auch unter dem Namen Poire Pomme vorkomme. Als Syn. gibt Decaisne Beurré de Rackencheim (Rackenghem) und Pomoise an (wohin also die unter Leckerbissen von Angers, Ill. Hdb. II. S. 450, angegebenen Syn. zu berichtigen sind). Die Frucht wird von Prevost als sehr schmelzend, gezuckert und parfümirt, sehr wohlschmeckend, von Decaisne als schmelzend und gut (doch geringer, als mehrere andere um ihre Zeit) gezuckert, leicht adstringirend, bezeichnet. Aber auch Diel beschreibt das Fleisch als süßherbe, ziemlich gewürzhaft. A. N. Baumann in Bollweiler nennt die Frucht excellent und gibt I. Rang; auch nach dem Lond. Catal. ist sie eine butterhafte Tafelfrucht I. R., wogegen Leroy, der Prevost citirt, sie in II. R. setzt und abknackendes Fleisch angibt, so daß sie also auch in Frankreich zuweilen hartfleischig bleibt. Wenn ferner eine ähnliche, stark plattrunde „Bergamotte" aus dem Garten eines Hrn. Daubresse in Namur, nach späterer Mittheilung Sachverständiger von dort, die Poire Pomme, wie angegeben, wirklich ist, so habe ich die Frucht selbst schon kaum halbschmelzend und von geringer Güte gefunden und es bestimmt mich dies anzunehmen, daß Diels Apfelbirne nicht verschieden, daß aber die Frucht im Geschmacke veränderlich ist und auf Hochstamm öfters abknackend bleibt, so daß ich die bereits gemachte Ueberschrift „Französische Apfelbirne" wieder zurückgezogen habe. Doch mag weiter beobachtet werden.

Gestalt: apfelförmig, an beiden Enden gleich abgestumpft, oft fast etwas walzenförmig, ein Geringes höher als breit, groß oder mittelgroß — nach Diel vom Hochstamme $2^3/_4$" breit, häufig nur $2^5/_8$" hoch, oder so breit als hoch.

Kelch: kurzblättrig, halboffen in regelmäßiger, ziemlich tiefer, schüsselförmiger Einsenkung mit flachen Beulen umgeben, doch ist die Abrundung der Frucht meist regelmäßig und gut.

Stiel: stark und kurz, kaum aus der engen und tiefen Höhle hervorragend, doch zuweilen dünner und länger.

Schale: grün, stellenweise gelbgrün, oder zuletzt auch gelb, an der S.S. bräunlich geröthet, in dem Roth rostiggrau und in dem Grün bräunlich punktirt. Dabei ist die Frucht auf einem großen Theile mit ziemlich fühlbarem zersprengten, um Kelch und Stiel auch zusammenhängenden Roste überzogen, doch so, daß die Grundfarbe da und dort noch hervorblickt.

Fleisch: mattweiß, unter der Schale mit grünlichem Schimmer, fein, schmelzend, ziemlich butterhaft, saftreich, von recht gutem, wie mir es vorkam, etwas melonenartig parfümirten süßen Weingeschmack.

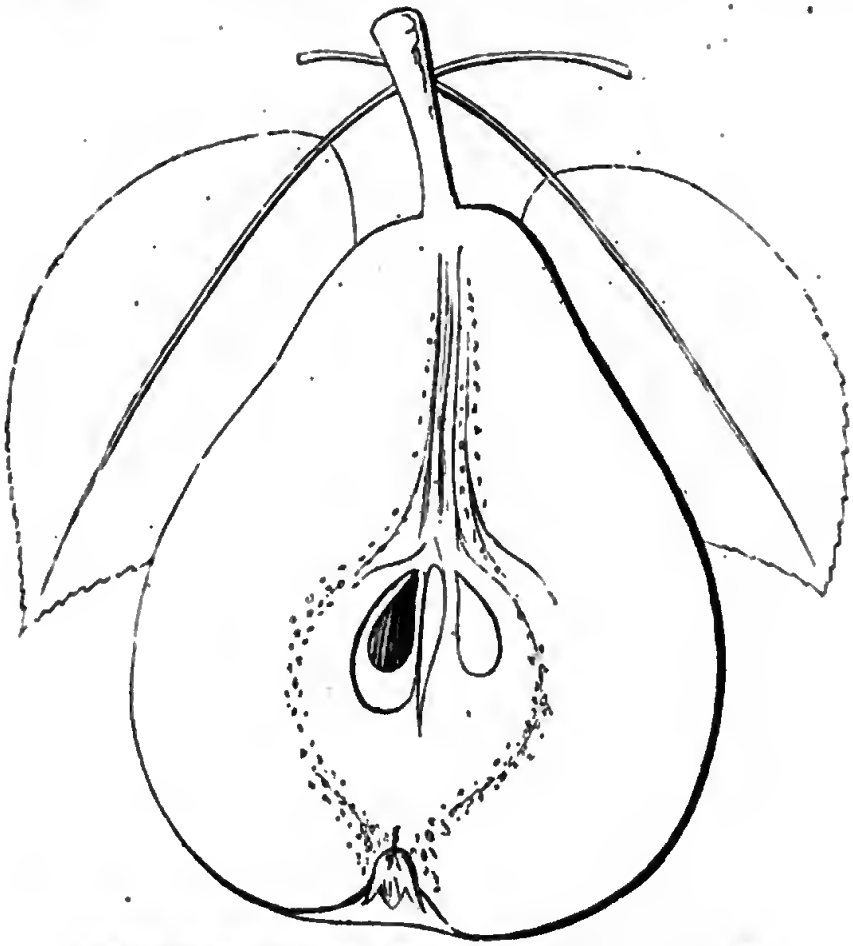
Kernhaus: mit etwas doch nur feinen Körnchen umgeben, Achse hohl, Kammern mäßig groß, Kerne meist vollkommen, mittelgroß, schwarzbraun.

Reife und Nutzung: die Frucht war reif Mitte Oct., nach Prevost und Decaisne reift sie im Oct. und dauert durch Nov., so daß man sie 2 Monate hindurch genießen kann. Auch Andere geben Oct. und Nov. und Diel gibt für seine Frucht Mitte Oct. mit 4 Wochen Dauer an.

Eigenschaften des Baumes: er unterscheidet sich nach Prevost leicht von anderen Birnbäumen durch seine sehr genäherten großen Augen, an deren Grunde oft noch 2 Seitenknospen sitzen, und besonders durch seine sehr schmalen, welligen und verdrehten Blätter, die als lanzettförmig (von Decaisne als lanzettf., an der Basis abgerundet) sehr lang zugespitzt, mehr als 2 Mal so lang als breit, fast immer ganzrandig, nur an der Spitze des Zweigs ausnahmsweise schwach gezahnt geschildert werden. Er verzweige sich viel und dürfe deshalb in der Jugend nur flüchtig beschnitten werden. — Die Blätter meiner jungen Bäume haben am älteren Holze meist die gezeichnete Gestalt (langeiförmig mit starker auslaufender Spitze, Diel) sind auf beiden Flächen wollig (wie sie Decaisne und Diel schildern) ganzrandig, etwas wellenförmig, und die Spitze ist oft zurückgekrümmt. Am Fruchtholze sind sie nach Diel sehr lang gestielt. Sommerzweige stark wollig, dunkelviolettbraun, gelblich oder weißlich punktirt.

Jahn.

No. 407. **Vereins-Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1 a.; Jahn IV, 2.



Vereins-Butterbirne. Bivort (Millet). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie ging aus einer Kernsaat des Herrn Millet, Präsidenten der Gartenbaugesellschaft in Angers hervor und der Baum brachte im Vereinsgarten dieser Gesellschaft 1849 die ersten Früchte. Nach Anbauversuchen der Commission royale de Pomol. in Brüssel hat sich die Frucht in Belgien gleich werthvoll bewiesen. Sie wird in allen neueren Verzeichnissen als I. Ranges, und wurde auch vom internationalen Congresse in Namur als eine der schätzenswerthesten Tafelfrüchte bezeichnet.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. VII, S. 25: Fondante du Comice (d'Angers) mit Beschreibung von Bivort. Es wird erwähnt, daß sie in der Pomologie de Maine et Loire von 1853 bereits beschrieben sei. Die Annal. geben sie von gleicher Form wie auf unserem Holzschnitte oben, zu welchem eine Frucht aus Angers von der Berliner Ausstellung diente, doch ist sie größer, 3¼" breit, 4" hoch abgebildet. — Auch in de Liron d'Air. Descript. I, S. 59, tab. 15, fig. 3 findet sich eine Zeichnung. Die Frucht ist hier gleichgroß und von derselben Gestalt wie in den Ann., nur nach dem Stiele zu länger zugespitzt, wird jedoch eben so beschrieben. — Bei Baltet findet man sie nicht.

Geſtalt und Größe vergl. man oben. Man wird ſie beſchreiben können als eirund, um den Kelch abgeplattet, ſo daß die Frucht gut aufſteht, nach dem Stiele zu mäßig abgeſtumpft kegelförmig oder wegen einer zuweilen vorkommenden ſchmalen Einbiegung etwas birnförmig, mittelgroß. Nach Bivort iſt ſie groß, birnförmig, bauchig oder birnförmig kreiſelförmig.

Kelch: vollkommen, doch kurzblättrig, graubraun, aufrechtſtehend, offen, in ſchöner, regelmäßiger, mit flachen Beulen beſetzter Einſenkung. Dieſe Beulen machen ſich auch über den Bauch hin noch etwas bemerklich, ohne die gleichförmige Abrundung zu verderben.

Stiel: ſtark, $^3/_4$" lang, grünbraun, verliert ſich faſt ohne Abſatz in die Frucht, wird aber durch einen ſich anlehnenden Höcker ſeitwärts gedrückt.

Schale: grünlich citronengelb, an der Sonnenſeite faſt orangegelb, mit ſchwacher, ſtreifiger Röthe (von welcher jedoch Bivort und de Liron nichts erwähnen) und mit etwas rauhen, gelbbraunen Roſtpunkten und Roſtſtreifchen auf einem großen Theile der Frucht.

Fleiſch: nach den Annal. gelblichweiß, halbfein, ſaftreich, ſehr ſchmelzend, gezuckert und gut parfümirt — fand ich weiß, fein, ſaftreich, butterhaft, von ſehr angenehmem, pikanten, ſäuerlich ſüßen Geſchmack, ganz vortrefflich.

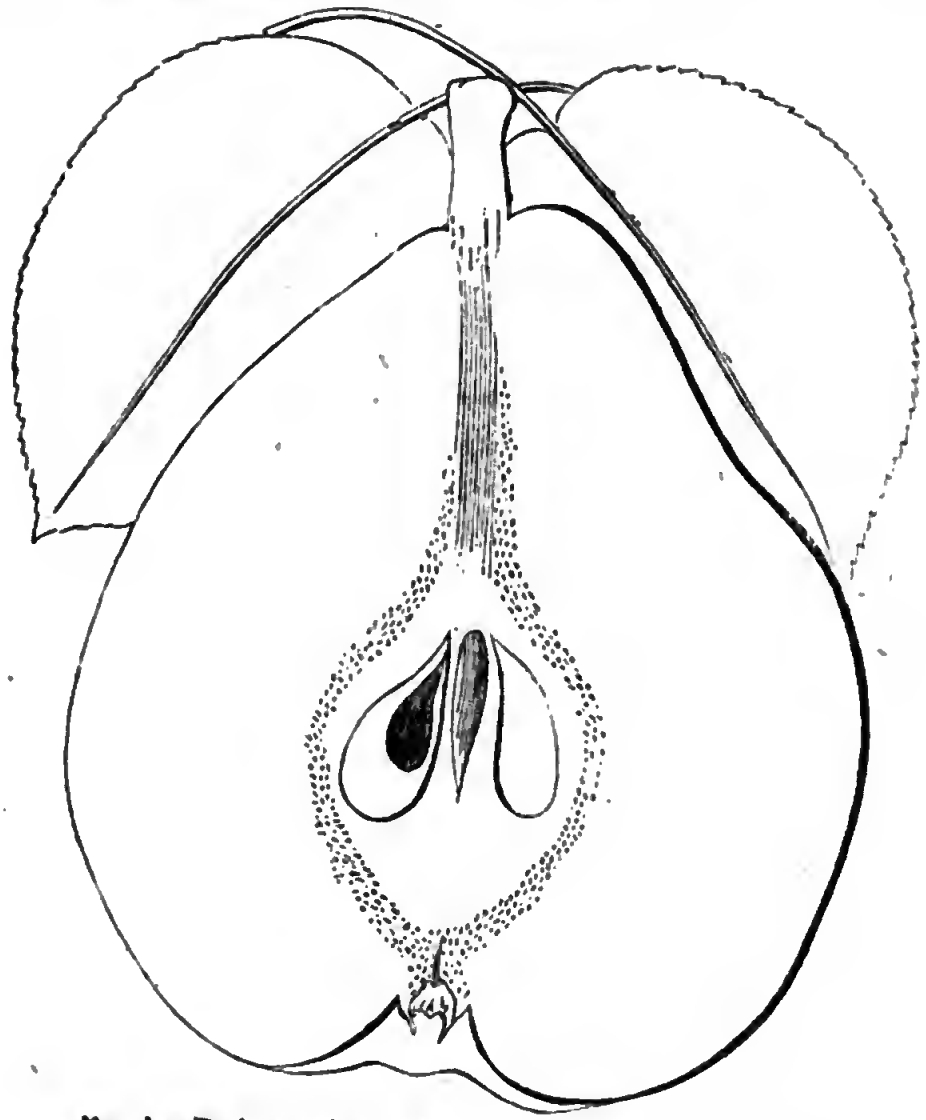
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, Achſe voll, Fächer nicht groß, mit vollkommenen, etwas breiten und plattgedrückten ſchwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: Die mir vorgelegene Frucht hatte die Wärme des Ausſtellungsraumes beſtanden und war ſo Mitte October völlig reif. Unter anderen Verhältniſſen würde ſie jedenfalls ſpäter gezeitigt ſein, wie auch ihre Reife auf Ende Oct. bis Mitte Nov. angegeben wird. Sie iſt eine ſehr vorzügliche Tafelfrucht, die mir beſſer zugeſagt hat, als ihre Namensſchweſter, die Vereins-Dechantsbirne, Doyenné du Comice, und manche anderen gleichzeitig mit ihr verſuchten neueren Birnen.

Eigenſchaften des Baumes: Der Mutterſtamm wächſt nach Biv. lebhaft und iſt fruchtbar, in Belgien ſcheine ihm jedoch die Erziehung auf Wildling mehr als die auf Quitte zuzuſagen. — Die Blätter eines von Herrn Leroy in Angers bezogenen jungen Baumes, der aber noch ſchwachwüchſig iſt, überhaupt ein feines Gewächs zeigt, ſind wie oben neben die Frucht gezeichnet, klein, meiſt elliptiſch, einzelne auch eirund, faſt rundlich, unterſeits hie und da verloren wollig, ganzrandig oder nur verloren und nur nach vorne hin etwas deutlicher fein geſägt. — Biv. beſchreibt ſie als ziemlich groß, oval, zugeſpitzt, hin und her gebogen (tourmentées) blaßgrün, fein ſeicht und unregelmäßig gezahnt. (Er hat ſie am Fruchtholze ähnlich wie ich, nur größer, theils elliptiſch, theils lanzettförmig abgebildet.) Die Blüthenknoſpen als länglich, zugeſpitzt, röthlich braun mit Dunkelbraun ſchattirt. Die Sommerzweige als mittelſtark, ſtufig, glänzend grünbraun, a. d. S.S. haſelnußfarben, röthlich punktirt.

Jahn.

No. 408. **Vereins-Dechantsbirne.** Diel I, 2. 2.; Luc. III (IV), 1. 1.; Jahn II, 2.



Vereins-Dechantsbirne. Bivort u. Decaisne. **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Auch diese im Vereinsgarten der Gartenbaugesellschaft in Angers neu erzogene, deshalb Doyenné du Comice (d'Angers) benannte Birne, deren Baum wie der der vorhergehenden 1849 die ersten Früchte brachte, wird in allen Verzeichnissen gelobt und ich säume deshalb nicht, dieselbe, ebenfalls nach einer Frucht aus Angers, welche ich von der Ausstellung in Berlin mitnahm, den Besitzern des Handbuchs bekannter zu machen.

Literatur und Synonyme: Zuerst beschrieben wurde dieselbe in der Pom. de Maine et Loire, p. 9 (1850). In den Annal. de Pom. VIII, S. 47 findet sie sich mit Beschreibung von Bivort, und Decaisne beschrieb sie im Jard. fruit. VI, (Lief. 65). In den Annal. hat besonders eine der beiden Früchte die von mir gezeichnete Form mit Einbiegung nach dem Stiele zu, ist nur etwas kleiner. Decaisne

hat sie aber von gleicher Größe, jedoch etwas kürzer und mehr rundlich abgebildet. Auch de Liron d'Airol. in s. Descript. I, S. 57, tab. 15, fig. 4 gibt Umrißzeichnung, er stellte die Frucht ziemlich rein kegelförmig, 3½" breit, fast 4" hoch dar. Baltet beschreibt sie kurz in s. Les bonnes poires S. 27; dessen deutsche Uebersetzer haben sie S. 29 Vereins-Dechantsbirne genannt. In der Pomol. de la France, Lyon 1863, findet sich unter Nr. 58 die sehr gelobte Frucht ebenfalls schön abgebildet und von Willermoz beschrieben.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet, wonach man die Frucht groß, kreiselförmig-kegelförmig nennen kann. Bivort beschreibt sie als mittelgroß, von der Gestalt der Dechantsbirnen, aber etwas kreiselförmig; Decaisne als veränderlich, kreiselförmig oder länglich, mittelgroß oder groß.

Kelch: klein, kurz- und spitzblättrig, von Farbe braungelb, in tiefer und enger Einsenkung, mit starken Beulen umgeben, welche, undeutlich fortlaufend verursachen, daß sich die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt.

Stiel: kurz, aber stark, wie fleischig, gelbbraun, in kleiner Höhle, von einem sich vor ihm aufwerfenden Höcker seitwärts gedrückt stehend.

Schale: hell citronengelb, auf der Schattenseite stellenweise noch etwas grün, an der Sonnenseite mit etwas schwacher Röthe, die nach Biv. und Dec. oft lebhaft wird, und mit feinen und gröberen gelbbraunen Punkten, Roststreifchen und Fleckchen, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend glatt berostet.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem, aber nur schwach gewürzten Zuckergeschmack. Biv. dagegen schildert den Saft als gezuckert, sehr angenehm parfümirt, Decaisne als gezuckert, leicht adstringirend oder säuerlich, parfümirt, wie sich dieses nur in mehrfachen Versuchen genauer ermitteln läßt.

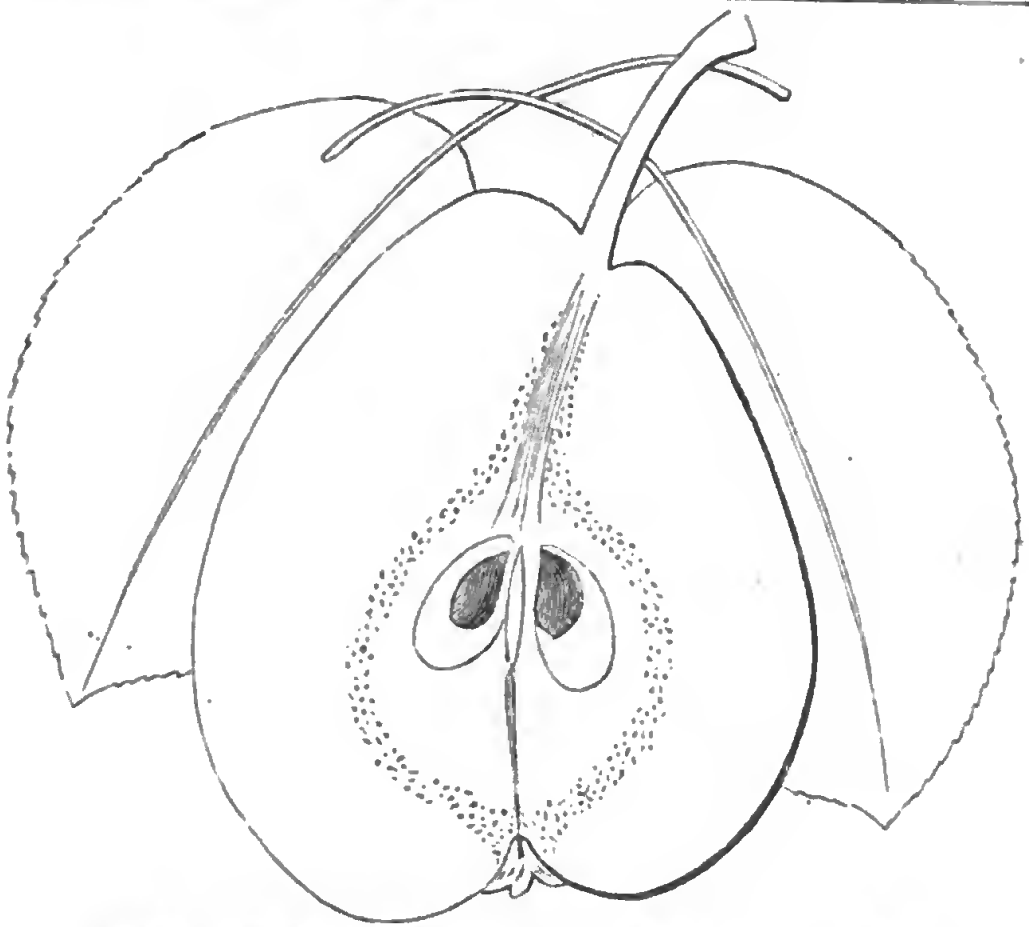
Kernhaus: hat nur feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist voll, die Kammern sind länglich, muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die von mir verfuchte Frucht war Mitte Oct. völlig reif, allein die Reife wird meist auf Nov. angegeben und sie mag sich wohl auch zuweilen bis Dez. halten, da Leroy Nov. und Dez. angibt. Da fast Alle sie in den I. Rang stellen, so will ich ihr diesen nach dieser einmaligen Probe nicht streitig machen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft und von Natur pyramidal und ist fruchtbar. Nach Baltet paßt er sich zu Hochstamm, Pyramide, Palmette und Spalier, er empfiehlt jedoch wo möglich seine Erziehung auf Quitte, weil er auf dieser fruchtbarer als auf Wildling sei. — Die Blätter sind nach Bivort am Sommerzweige lang oval; nach Decaisne eben so oder oval-elliptisch, am Fruchtholze oval oder rundlich oval zugespitzt, fast ganzrandig. An meinem jugendlichen, bis jetzt aber schwachwüchsigen Baume von Hrn. Leroy in Angers sind sie eirund, meist etwas herzförmig, oft kurz zugespitzt und dann fast rundlich, glatt, fein seicht und stumpf gesägt, sichelförmig und schwach schiffförmig, zum Theil kleiner als oben gezeichnet. Bivort hat sie am Fruchtholze von gleicher Form, doch mit längerer, auslaufender Spitze, wahrscheinlich von einem kräftigeren Baume abgebildet. — Blüthenknospen nach Biv. kurz, rundlich, zugespitzt, braun mit Grau verwaschen. — Sommerzweige gelbbraun, nach oben rothbraun, sehr fein weißgrau punktirt.

Jahn.

No. 409. Dumortiers Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. III (II) 1 a; Jahn III, 2.



Dumortiers Butterbirne. Bivort (van Mons). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von v. Mons erzogen und nach dem Naturforscher B. Dumortier in Tournay benannt. Ich bekam die Zweige mit anderen Baltet'schen Sorten von Dr. Balling, weshalb sie jedenfalls von Baltet bezogen wurde und wuchs die obige Frucht an einem Baumschulenstamme sogleich ziemlich groß und schön und bewies sich auch recht wohlschmeckend.

Literatur und Synonyme: Biv. Album I, neben Taf. 36: Beurré Dumortier. Meine Frucht, die doch wohl nicht verschieden ist, wurde größer und blieb grüner, als bei Biv., der sie als klein, rundlich birnförmig, hellgrün, später stark gelbend, bräunlich gestreift und berostet, die Vegetation aber ähnlich schildert. — Baltet S. 16 (deutsche Uebers. S. 13) beschreibt sie als mittelgroß, eirund (ovalrond), im Sept. und Oct. reifend. — Weitere Beschreibungen fand ich nicht; Tougard S. 46 und Liron d'Airol. table synon. S. 11 haben sie nach Biv.; nebenbei hat Tougard noch eine im Sept. und Oct. reifende Beurré Dumontier oder Dumoustier, welche im Rouen. Büllet. S. 166 beschrieben und abgebildet ist und in Form und Größe meiner Frucht sehr gleicht und am Ende doch auch dieselbe sein könnte. — Im Catal. von Jamin und Durand wird die Beurré Dumortier als mittelgroß, I. R., Ende Oct. reif; in dem von Galopin & fils in Lüttich als klein oder mitt., I. R., im Nov. reif, in dem von Gaujard (Nachfolger Papeleu's) als mitt., I. R.,

im Nov., in dem von Leroy als mitt., von Oct. bis Dezbr. reifend, bezeichnet. Galopin und Gauj. ziehen van Mons zu ihrem Namen an, und bei Ersterem hat sie das Syn. Fondante de Tirlemont. — Daß die angeblich von Fontaine de Ghelin erzogene, auf ihrer Abbildung sehr große, kreiselförmig-birnförmige, nach Gauj. im Dez. und Jan. zeitigende General Tottleben = Beurré Dumortier sei, wie behauptet wurde, scheint unmöglich, oder es müßte noch eine andere B. Dumortier geben. — Die in den belg. Annal. de Pom. V, S. 59 beschriebene Beurré Dumont mit Reifzeit im Oct., welche nach Tougard das Syn. Beurré d'Esquelmes oder nach Gebr. Sim. Louis B. d'Esquermes hat, während Andere Belle d'Esquermes der Jalousie de Fontenay zugeben, ist zwar meiner Frucht in Form ziemlich ähnlich, aber höher gelb und nach den ihr beigegebenen schmalen lanzettförmigen Blättern steht sie der nachfolgend beschriebenen Dumon-Dumortier (vergl. diese Nr. 419) näher, als der vorliegenden.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obigem Umrisse. Biv. hat die Frucht zwar eben so breit, doch nur $2^1/_4$" hoch, kreiselförmig, nach dem Stiele zu kurz abgestumpft kegelförmig (ohne erhebliche Einbiegung) gezeichnet.

Kelch: breit- und hartblättrig, offen, in ziemlich tiefer und weiter schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Rande sich Beulen erheben, von denen einzelne auch über den Bauch hinziehen und die Rundung beinträchtigen.

Stiel: stark, 1—$1^1/_4$" lang, in seichter weiter Höhle, doch legt sich ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten und Roststreifchen, um Kelch und Stiel nur wenig gelbbraun berostet. Der Uebergang der Anfangs hellgrünen Farbe in die mehr gelbliche während der Reife ist sehr unmerklich, und so stark hellgelb, als Biv. sie abbildete, wurde meine Frucht nicht.

Fleisch: weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, saftreich, butterhaft, sehr angenehm und ziemlich stark gewürzt süß, sehr zuckerhaft.

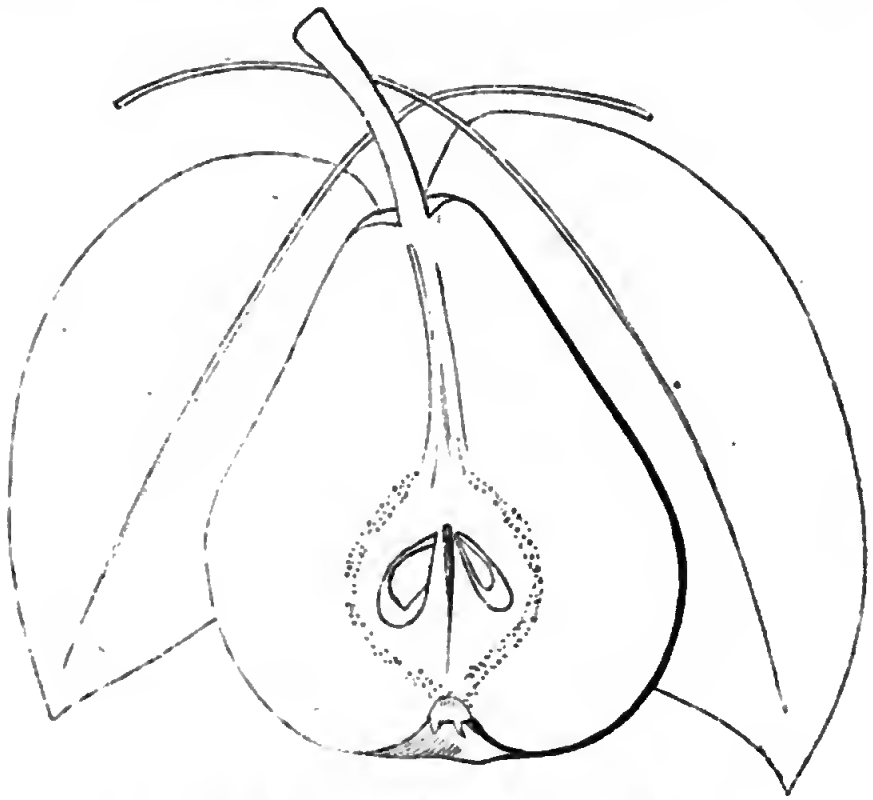
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht groß, mit nur einzelnen vollkommenen, etwas breiten, mit einem nur schwachen Höckeransatze versehenen, dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte bei mir in Mitte des November, doch waren bereits die Fasern ums Kernhaus nach dem Stiele zu schon merklich braun und wird der Beginn der Reife deshalb wohl auf Ende Oct. bis Anf. des Nov. anzusetzen sein. Es ist eine recht gute Tafelfrucht I. Ranges, deren Fleisch auch Baltet als sehr delicat und sich gleichbleibend in der Reife bezeichnet.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich kräftig, trägt nach seinem Verhalten in meinem Garten schon frühzeitig und wird auch von Anderen als fruchtbar und für alle Formen geeignet geschildert. Von Dornen, die er nicht auf Quitte, aber auf Wildling zeigen soll, bemerkte ich nichts. — Die Blätter sind ziemlich groß, oval, mit Neigung zum Elliptischen, mit auslaufender, kurzer Spitze, glatt, fein- und seicht gesägt-gekerbt (die Einschnitte sind seichter als auf dem Holzschnitte oben), fast ganzrandig, ziemlich flach, nur am Rande und gegen die Spitze hin etwas nach unten gekrümmt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, mit Dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. Sommerzweige ziemlich stufig (wegen der abstehenden Knospen), gelblich braun oder bräunlich grün, an der Sonnenseite mit demselben bleigrauen Schimmer, wie die Sommerzweige der Hardenponts Winterbutterbirne, und mit grauweißen Punkten besetzt.

Jahn.

No. 410. **Bivorts Ruſſelet.** Diel I, 2 (3); Luc. III, (IV) 1 a.; Jahn II, 2.



Bivorts Ruſſelet. Bivort. ** Oct. Nov.?

Heimath und Vorkommen: Iſt eine zwar nur kleine aber volltragende und delikate Frucht, die allgemein bekannt zu werden verdient, zumal der Baum, der auch auf Quitte gedeiht, auch ſchöne Zwerge gibt. Sie wurde erzogen von Herrn Bivort zu Geeſt-St.-Remy in Belgien, aus einem 1840 gelegten Kerne der Birne Simon Bouvier, und trug zuerſt 1849. Mein Reis erhielt ich von Herrn Dr. Jonghe zu Brüſſel und iſt die Sorte nach der Abbildung und Beſchreibung in den Annales ungezweifelt ächt.

Literatur und Synonyme: Annales IV. S. 9 Rousselet Bivort mit Beſchreibung von Bivort; Liron d'Airoles Notic. pomol. II. pag. 13, Taf. 24, Fig. 8, ſtellt die Frucht in gleicher Größe und Form dar, wie die Annales, und gibt auch die Reifzeit eben ſo an als Bivort. Er bemerkt zugleich, daß er die Frucht Anfangs als Rousselet de Janvier erhalten und ſo etliche Male verſandt habe. — Sonſt finde ich ſie in pomologiſchen Werken noch nirgend aufgeführt.

Geſtalt: kreiſelförmig, größere Früchte neigen auch zum Koniſchen. Die Abbildung in den Annales iſt kreiſelförmig, gegen 2½" breit und 2¾" hoch. In meinem trockenen Boden hatte ich ſie auf jungem Hochſtamme nur von der Größe der obigen Figur, manche Exemplare noch

etwas kleiner; doch leidet es keinen Zweifel, daß sie in günstigerem Boden und namentlich in Zwergform erzogen, auch bei uns merklich größer werden wird. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flach rundet. Nach dem Stiele nimmt sie konisch ab mit schwachen Einbiegungen und ist wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: recht klein, kurzgespitzt, nicht hornartig, offen, sitzt in verhältnißmäßig tiefer und weiter Senkung. Ueber die Frucht laufen nur unbedeutende Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, ¾—1" lang, nur sanft gebogen oder gerade, etwas, oft selbst stark durch die Spitze der Frucht zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht halb aus der Spitze heraus.

Schale: fein, vom Baume hellgrasgrün, später gelb ohne alle Röthe. Rostanflüge und Flecken sind mäßig häufig, doch bildet der Rost um den Stiel und oft auch um den Kelch ein wenig Ueberzug. Punkte und Geruch sind fast nicht bemerklich.

Das Fleisch ist etwas grünlich weißgelb, um das Kernhaus fast gar nicht körnig, sehr fein, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem süßweinigen, gewürzten Geschmacke.

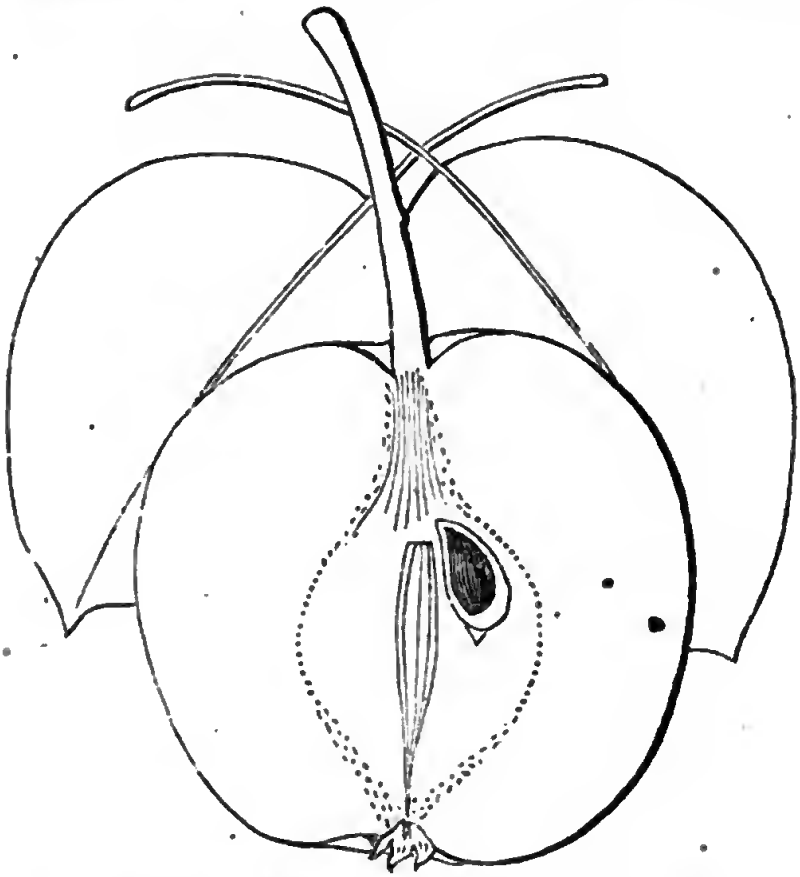
Kernhaus: geschlossen, mit nur Spur von hohler Achse, sitzt stark nach dem Kelche hin. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten größtentheils vollkommene braune, lange, auch oben mit einem starken Knöpfchen versehene Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Nutzung: Nach den Annales tritt die Reife erst im November ein und hält die Frucht sich (wohl in guten Kellern) bis Ende Januar. Bei mir saßen die Früchte 1863 gegen Ende Oct. am Baume lose, einige mürbeten schon bald nachher, die Mehrzahl Ende Oct. und hielten sie sich bis Mitte Nov. Die frühere Reife ist vielleicht nur Folge des früheren Brechens, und wird dann die Frucht, zu verschiedenen Zeiten gebrochen, um so länger genießbar sein.

Der Baum wächst lebhaft, schön pyramidal, setzt in der ganzen Länge der Triebe rasch viel kurzes Fruchtholz an und scheint durch reiche Tragbarkeit nur mäßig groß zu werden. Sommertriebe stark, gekniet, kurzgliedrig, ledergelb, mit mäßig vielen matten Punkten gezeichnet. Blatt etwas klein, stark rinnenförmig, glänzend, elliptisch, unten am Zweige mehr lang- und spitz eiförmig, ganz fein, flach und etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen mit kurzem Stiel ist oval oder eioval, die größeren langstieligen sind lang und spitz eiförmig, fast ganzrandig. Augen stark, konisch, spitz, abstehend, braungelb geschuppt, sitzen auf ziemlich vorstehenden etwas wulstigen, kaum merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 411. **Eyewood.** (Augenwald.) Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn II, 2.



Eyewood. [Augenwald.] (Knight) ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Nach Downing S. 386 ist diese Frucht ein Sämling Knights und noch nicht hinlänglich in der Gegend (Downings*) erprobt, wohin sie von Thompson, als eine Frucht I. N. eingeführt worden. — Der Londoner Catalog von 1842, Nr. 226, gibt über ihr Herkommen keine Auskunft.

Literatur und Synonyme: In allen übrigen mir zugänglichen pomologischen Werken habe ich diese Frucht nicht erwähnt gefunden. Die Reiser, von denen ich dieselbe erbaute, habe ich von den älteren Gebrüdern Baumann in Bollweiler erhalten.

Gestalt: wie die mir vorliegenden Zeichnungen ergeben, etwa 2½" breit und 2¼" hoch, öfters aber auch bei einzelnen Früchten noch etwas größer. Der Londoner Catalog bezeichnet sie als „abgeplattet.".

Kelch: braun und etwas wollig, steif, in die Höhe stehend, offen, in einer flachen, öfters aber auch etwas tieferen Einsenkung stehend, welche gelbbraun beroſtet ist, ohne Falten.

* So viel mir bekannt Newyork.

Stiel: grün und etwas dunkelbraun, mit erhabenen braunen Punkten und knospig, in einer ziemlich starken, zuweilen etwas faltigen Vertiefung.

Schale: ziemlich stark, trocken, etwas rauh anzufühlen, grünlich gelb, auf der Sonnenseite mehr bräunlich gelb, mit feinen braunen Punkten, welche etwas grünlich umflossen sind, und hellbraunen Rostflecken, in denen sich die Punkte bald heller, bald dunkler darstellen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. Achsenhöhle ansehnlich. Fächer geräumig, mit schönen, dunkelbraunen Kernen.

Fleisch: schwach gelblichweiß, sehr fein, butterhaft, von gutem, säuerlich süßen, angenehm gewürzten Geschmack. T. I. Downing bezeichnet es als butterhaft, reich gewürzt, vortrefflich.

Reife und Nutzung: bei mir Ende Oct. und Anfang Nov. — Der Londoner Catalog gibt Oct. und Nov. an. Bei Downing ist der Reifezeit nicht gedacht. Die Frucht dürfte als Tafel- und Wirthschaftsobst zu brauchen sein.

Der Baum wird als sehr kräftig und gesund angegeben. Ich habe nichts Gegentheiliges bemerken können. Hat bei mir auch seither gut getragen.

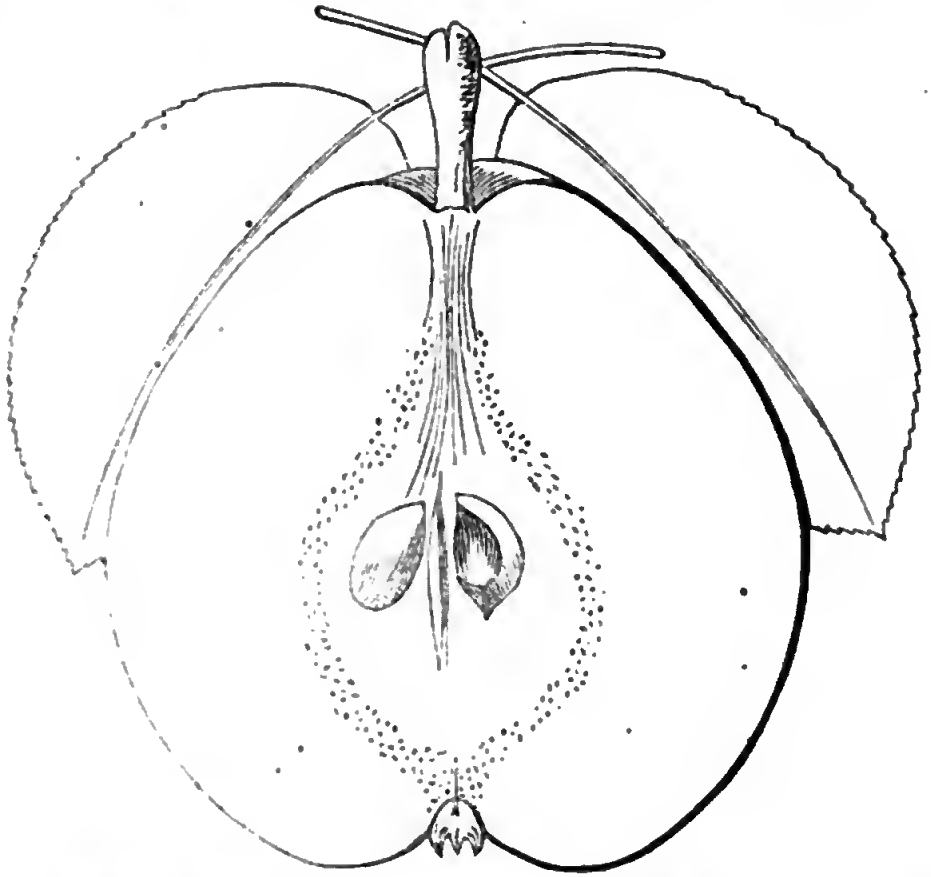
v. Flotow.

In Hoggs Manual von 1860 S. 186 wird die Frucht, doch ebenfalls ohne Auskunft über ihre Abstammung, ziemlich ähnlich, als mittelgroß, bergamottförmig, mit 1" langem Stiele, ausgezeichnet zart und schmelzend, von kräftigem feingewürzten Weingeschmacke, im Oct. reifend geschildert. — Die von mir oben hinzugezeichneten Blätter sandte mir Oberdieck (welcher früher Zweige von Hrn. G. R. v. Flotow empfing) und gibt derselbe folgende Beschreibung der Vegetation:

Trieb des Baumes sehr gemäßigt, Reiser kurz, sehr kurzgliederig und voller Augen (woher wohl der Namen) steif, wenig gekniet, glatt, nur wenig und kaum bemerklich punktirt, oliven-ledergelb. — Blatt des Sommertriebes fast flach, mittelgroß, breiteiförmig, oft zu Rundlich neigend, ganzrandig; Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen fast flach, eiförmig, oft breiteiförmig, kurzstielige rundlich, ganzrandig; Augen geschwollen, dickbauchig-konisch; abstehend auf schwachen Trägern.

Jahn.

No. 412. **General von Lourmel.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn III, 2.



General von Lourmel. General de Lourmel. (Angers.) **. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie ist eine neue Samenfrucht, erzogen von der Gartenbaugesellschaft in Angers in Frankreich; der Baum trug zuerst 1853. — Ich bekam die Frucht in einigen Exemplaren aus Hrn. Leroys Sortiment von der Ausstellung in Berlin und ließ mir darauf einen jungen Baum von Hrn. Leroy kommen, der zwar noch nicht getragen hat, dessen Vegetation ich jedoch unten angebe.

Literatur und Synonyme: ich finde die Frucht nur kurz geschildert von Liron d'Airoles, in seiner Liste synon. S. 75, als mittelgroß, schmelzend, Tafelfrucht II. Ranges, beschrieben von der obengenannten Gesellschaft in der Pomologie Maine et Loire. Ferner in den Verzeichnissen von André Leroy, mit Citat des Comice hort. d'Angers; I. Qual., mittelgroß, Fleisch fein, saftreich, Nov., und von Gaujard (Papeleu), citirt Comice hort. de Maine et Loire: rundlich, mittelbauchig, Fleisch fein, saftreich, schmelzend, gezuckert, I. Qual., Nov. — Die erwähnte ausführliche Beschreibung war mir nicht zugänglich.

Gestalt: rundlich oder kreiselförmig, um den Kelch so abgeplattet, daß die Frucht noch ziemlich gut aufsteht, nach dem Stiele zu endigt sie kurz abgestumpft kegelförmig, wie obige Zeichnung nachweist.

Kelch: klein, mit spitzen, steifen, aufrechtstehenden, kurzen Blättern, halboffen oder geschlossen, in einer kleinen, mitunter durch Beulen unregelmäßigen Senkung. Hier und da erhebt sich auch eine Beule flach fortlaufend über den Bauch hin.

Stiel: ½" lang, dick und stark, holzig, grünbraun, in einer ziemlich tiefen und engen, oder auch weiteren und seichten Höhle stehend.

Schale: gelbgrün, ohne Röthe, mit etwas undeutlichen grünlichen und bräunlichen Punkten und Roststreifchen, doch ohne zusammenhängenden Rost, oder die Frucht ist doch nur dünn um den Kelch herum berostet.

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, schmelzend, von gewürzhaftem, säuerlichsüßen angenehmen Weingeschmack.

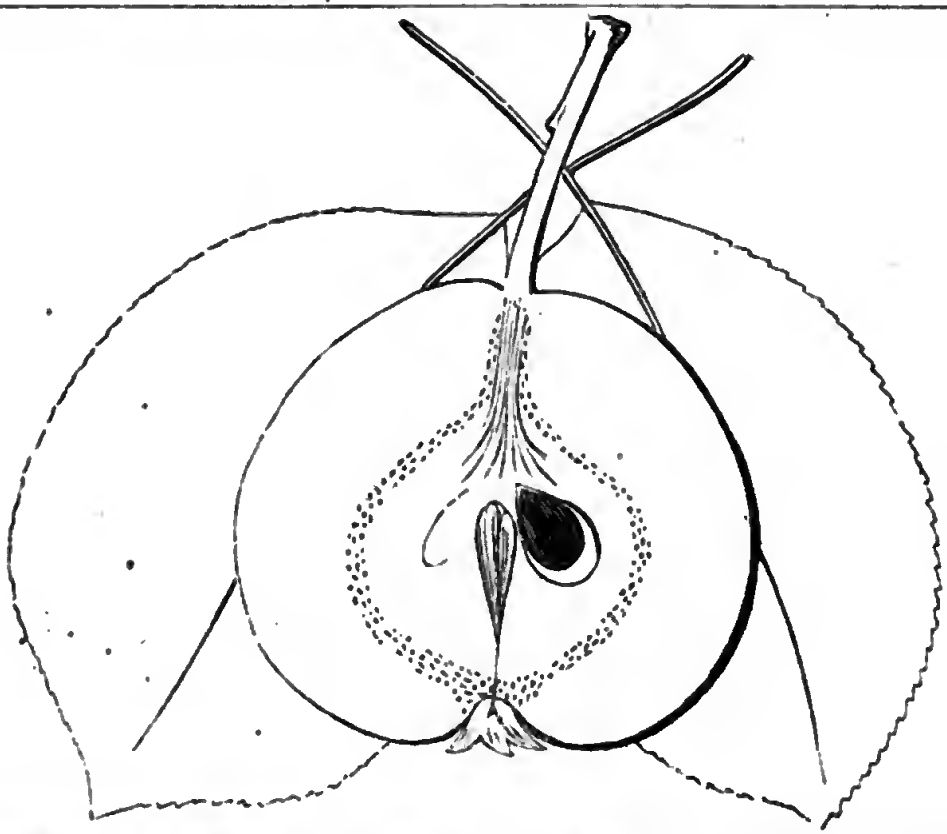
Kernhaus: mit etwas starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Leroys Früchte reiften um und nach der Mitte des Oktober, wahrscheinlich hatte die Wärme des Berliner Ausstellungslokales die Reife beschleunigt und unter anderen Verhältnissen wird schon die Zeitigung, wie von der Frucht angegeben ist, im Nov. sein. — Es ist eine sehr wohlschmeckende Tafelfrucht, die wohl ** verdient, wenn auch das Fleisch etwas körnig ist.

Eigenschaften des Baumes: nach de Liron wächst er lebhaft, doch hat mein vor zwei Jahren gepflanzter Baum in seinem ganzen Ansehen etwas Niedliches und das Wachsthum scheint hiernach nicht stark zu sein. — Die Blätter sind klein, 1¼" breit, 2" lang, oval mit auslaufender kurzer Spitze, glatt, verloren fein- und stumpfgesägt (feiner und leichter, als auf dem Holzschnitte oben), am Rande wellenförmig und etwas sichelförmig gebogen. — Blüthenknospen scheinen klein, etwas eirund, sanft-, fast stumpfspitz und hellbraun zu sein. — Sommerzweige schwach und dünn, durch die großen, ziemlich abstehenden Augen stufig, röthlich gelbbraun, mit sehr feinen weißlichen Punkten.

Jahn.

No. 413. **Strykers Bergamotte.** Diel I, 1. 2.; Lucas IV, 1 b.; Jahn V, 2.



Strykers Bergamotte. Hogg (Papeleu). **. Ende Oct., auch früher u. später.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt sie von Ad. Papeleu in Wetteren zugleich mit seinen sämmtlichen übrigen Bergamotten, deren Blätter ich beobachten wollte, besonders um sie auf das Wolligsein zu prüfen, da mir mehrere rundliche oder bergamottförmige Birnen mit wolligen Blättern, z. B. die Rothe Bergamotte, die Rothe Dechantsbirne u. s. w. bekannt geworden waren, so daß ich den wolligen Ueberzug für charakteristisch bei den so geformten Birnen hielt.

Literatur und Synonyme: Hogg im Man. 1860 S. 158: Bergamotte de Strycker. Er bezeichnet sie als klein, rundlich, regelmäßig gestaltet, grüngelb, rothbraun gefleckt, halbschmelzend, sehr saftreich, süß und wohlschmeckend, im Oct. reifend. — Gaujard (wie sein Vorgänger Papeleu) hat die Frucht als Berg. de Strycker (Parmentier) in seinem Verzeichnisse, wonach also Parmentier der Erzieher oder Verbreiter derselben ist. Sie wird geschildert als klein, schmelzend, I. R., Oct.; Baum starkwüchsig und fruchtbar, Hochstamm. Wahrscheinlich ist es aber dieselbe Birne, welche sich in Leroys Verzeichniß unter dem Namen Bergamotte d'Ertrycker (Thompson) und im Cat. Lond. als Berg. Dertrycker, in Letzterem bezeichnet als hellbraun, eirund, mittelgroß, butterhaft, Tafelfrucht ersten Ranges, im Sept. reif, findet. Leroy weicht hievon nur in sofern ab, als er sie als klein und im Sept. und Oct. reifend bezeichnet.

Gestalt: rundlich, um den Kelch plattrund, oft auch blos flachrund, doch so, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu ist die Frucht

gewölbt rund (d. h. wirklich bergamottförmig, wie die Figur oben) oder stärker abnehmend und sehr kurz und stumpfkegelförmig. Die Birne ist klein, 2" breit und 1" 7½—9"' hoch.

Kelch: groß, lang- und spitzblättrig, aufliegend, offen, in schöner, doch seichter, schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, die, über den Bauch fortlaufend, die Rundung etwas ungleich machen.

Stiel: oft sehr lang, bis 1½", oft knospig, braun, nach der Birne zu grün, steht obenauf wie eingedrückt, oder verliert sich ohne Absatz in die Frucht.

Schale: etwas stark, hellgrün oder gelbgrün, später blaßgelb, mit undeutlichen, feinen, braunen Punkten und gelbbraunem, netzartigen Rost, der nach dem Kelche zusammenhängend wird, auch ziemlich fühlbar ist, ohne Röthe.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftreich, schmelzend, von einem angenehmen, gewürztsüßen Bergamottgeschmacke.

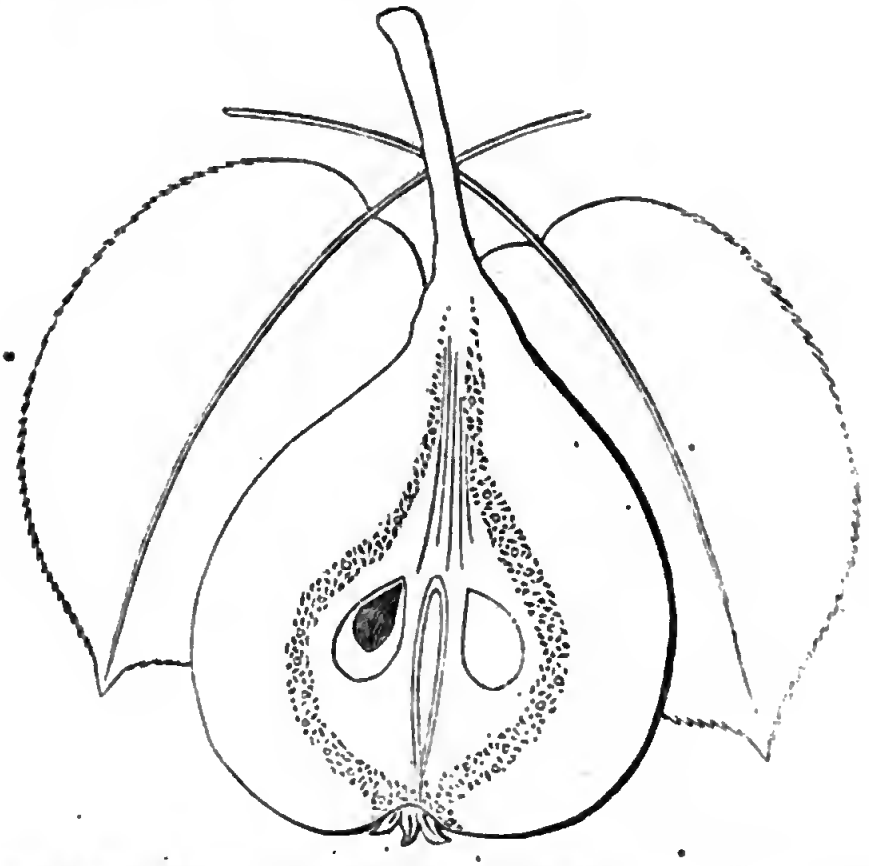
Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern eirund oder muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen, breiten, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt meist Ende Oct., bisweilen etwas früher, bisweilen auch später, je nach der Witterung; 1860 hielten sich die Früchte sogar bis Jan. und waren des üblen Sommers ungeachtet schmelzend und recht wohlschmeckend. Die Frucht hat mit der Darmstädter Bergamotte Aehnlichkeit in Form und Färbung, doch reift diese gewöhnlich später, ist kürzer gestielt und ihr Baum hat schmälere, mehr lanzettförmige Blätter. Leider bleibt die Frucht oft etwas klein (noch unter der obengezeichneten Größe), sonst würde man sie als recht gute Tafelfrucht zur häufigen Pflanzung empfehlen können.

Eigenschaften des Baumes: Meine Probezweige blieben im Wuchse gegen andere auf dem Baume befindliche Sorten nicht zurück und bewiesen sich sehr tragbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe des Baumes breitelliptisch, oft über 1¾" breit und 2¾" lang, bei schwächerem Triebe sind sie öfters nur elliptisch, auch oval und lanzettförmig, glatt, fein-, oft verloren und stumpf-gesägt, bisweilen ganzrandig, hie und da etwas wellenförmig, sonst flach. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, ziemlich stechendspitz, hellbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, auf der Sonnenseite röthlich dunkel-olivengrün, bräunlichgelb punktirt.

Jahn.

Nr. 414. **Königin der Birnen.** Diel II. 2. 2.; Luc. IV. 2 b.; Jahn II. ?, 2.



Königin der Birnen. Reine des Poires. L'Hoir. ** Oct. Dec.

Heimath und Vorkommen: sie wurde, wie de Liron d'Airol. und Andere mittheilen, von einem Herrn l'Hoir, jedenfalls in Frankreich erzogen und ist eine neue Frucht. — Nach Dochnahls Pomona dagegen, in welcher 1860, Seite 162 eine Birne des Namens Reine des Poires sehr gerühmt wurde, würde sie aus Rom stammen und habe sie Se. Majestät der König Ludwig von Bayern für die beste aller Birnen erkärt, wonach sie auch St. Louis genannt werde. — Ob diese Dochnahl'sche dieselbe ist, erscheint fraglich, da sie von Ende Aug. bis Mitte Sept. reift, doch paßt die angegebene Form und auch der Geschmack auf die vorliegende, von welcher ich Früchte vom Herrn Hofrath Dr. Balling in Kissingen und aus Herrnhausen erhielt, wonach sie eine recht gute gewürzreiche Birne ist, die aber meistens zu klein bleibt und hierdurch am Werthe verliert.

Literatur und Synonyme: Liron d'Airol., table synon. S. 68; Tougard S. 56; Gaujard (früher Papeleu); Vilvorder Cat. u. s. w. Sie schildern die Frucht als mittelgroß, kreiselförmig, düster geröthet, schmelzend oder halbschmelzend, I. Ranges, im Nov.—Jan. reifend. Tougard fügt zu: Sehr gut. — Auch Cat. Lond., Hogg im Man. S. 207 und Downing 408 haben eine Reine des Poires; nach Ersterem ist sie stumpf birnförmig, groß, gelbgrün, geröthet, mürbfleischig, Tafelfrucht II. R., für Oct., zwar reichtragend und schön, doch von geringer Qual.; nach Hogg mittelgroß, eirund, blaßgelb, braungefleckt, geröthet, zartfleischig und süß, im Oct. reif; nach Downing, der Thompson citirt, und sie eine

französische Frucht nennt, ziemlich groß, kreiselförmig oder stumpfbirnf., grüngelb mit schwacher Röthe, Fleisch trocken und dürftig, Sept. und Oct., trotz ihres schönen Namens gering und werthlos, von der mit ihr als synon. betrachteten Cumberland (beschrieben von Downing S. 375 als mittelgr., eirund, orangegelb, schwachgeröthet, butterhaft, im Sept. und Oct. reif) sei sie ganz verschieden. Wahrscheinlich ist es bei Allen dieselbe Birne, die wohl in England unter Umständen groß, aber weniger gut wird. — Nach Dittr. III. S. 116 hat Diels Große (doch immer nur kleine) kreiselförmige Blankette, Gros Blanquet (s. oben S. 195) das Syn. Roi Louis und Dochnahl gibt dieser S. 19 ebenfalls die Syn. Rois Louis, Ludwigsbirne, König Ludwigsbirne (auch, mit einem ?, Reine des musquées) hiezu, hat aber im Führer keine Reine des Poires. Die Gr. kreisel. Blankette reift jedoch im Juli und kann schon hiernach nicht die hier besprochene Frucht sein, ebensowenig als Decaisne's Gros Blanquet rond mit dem Syn. Gros Roi Louis (Jard. fruit. V. Taf. 15), die zwar Ende Sept. zeitigt, aber andere Form und Färbung hat, wie Letzteres schon der Name Weißbirne mit sich bringt. Auch B. Duval mit dem Syn. Roi Louis nouveau, S. 110 d. Bandes, ist eine ganz andere Birne.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet. Oft bleibt jedoch die Frucht merklich kleiner, nimmt auch öfters nach dem Stiele zu weniger ab und erscheint dann mehr eirund. In Herrn Bivorts Sortimente in Namur sah ich sie jedoch ebenso kreiselförmig und um den Kelch plattrund wie oben, doch, wahrscheinlich vom Spaliere, schön mittelgroß.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, gelbbraun, offen, flach oder schwach vertieft stehend mit wenigen Beulchen umgeben, die einzeln und flach über den Bauch fortlaufen, ohne die Rundung viel zu entstellen.

Stiel: meist stark und ziemlich lang, nach der Birne zu fleischig und sich meist ohne Absatz in die Frucht verlierend, deren Stiel-Spitze dadurch oft stark und wulstig anschwillt, wie es bei Hrn. Bivorts Früchten so der Fall war.

Schale: stellenweise durch erhabene Punkte rauh, grünlichgelb, jedoch fast ringsum ziemlich stark, etwas düster geröthet und bräunlich berostet. Im Roth sind die erwähnten Punkte graubraun und schwächer, nach dem Kelche zu werden sie stärker und gestalten sich zu zusammenhängendem rauhen Roste.

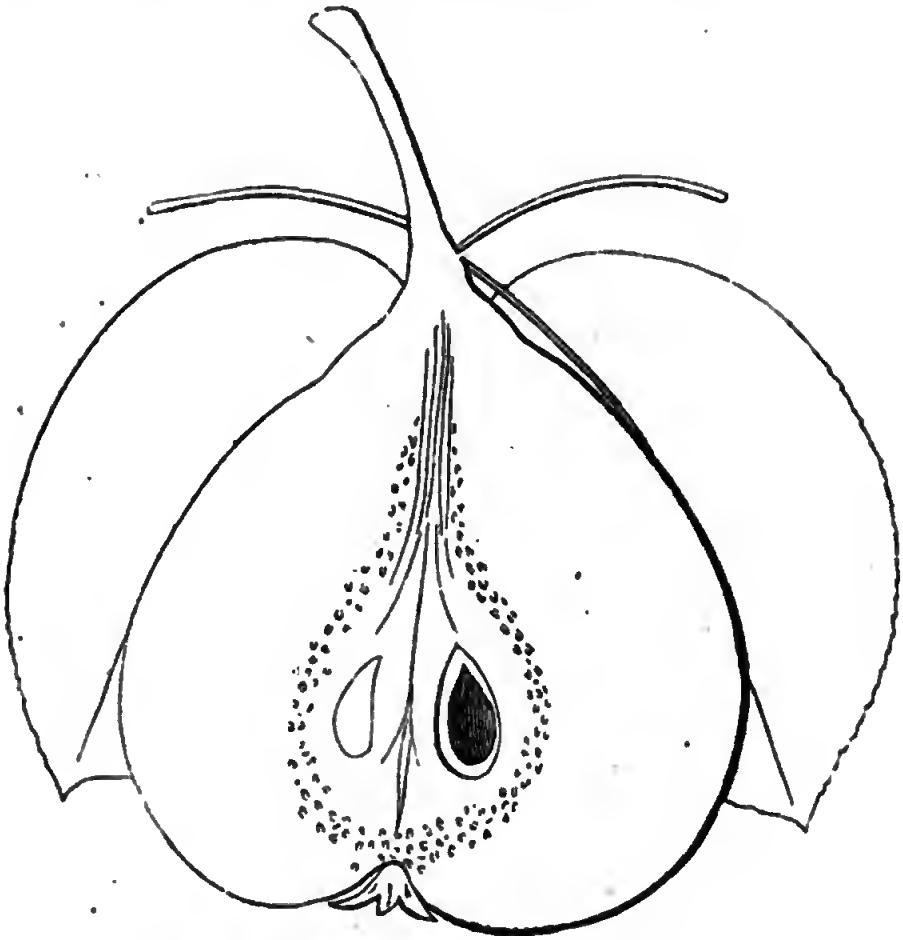
Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend von sehr angenehmem gewürzreichen Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig mit stärkeren Körnchen im Umkreise und mit vollkommen schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte 1860 gegen Ende Dec., da aber in diesem Jahr Alles später war, so kann sie wohl im Nov. und selbst im Oct. zeitigen und in anderen Jahrgängen auch ganz schmelzend sein, denn auch die Weiße Herbstbutterbirne war damals meist fest fleischig und ebenfalls noch im December vorhanden.

Eigenschaften des Baumes: nach Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhausen wächst derselbe ziemlich kräftig mit abstehenden vielverästelten Zweigen, über seine Fruchtbarkeit gab er nichts an. Nach Gaujard u. A. ist er schwachwüchsig, nur auf Wildling, am besten am Spaliere gedeihend. — Die Blätter einiger noch schwacher aus Herrn Borchers Zweigen erzogener Bäumchen haben am Grunde der Sommerzweige die von mir gezeichnete eirunde Form, besser oben am Zweige sind sie mehr oval, auch elliptisch; sie sind glatt, ziemlich grob, zum Theil auch feiner gesägt. — Sommerzweige sehr dunkel-, fast schwärzlichbraun, gelblich oder schmutzigweiß punkirt. Jahn.

Nr. 415. **Philipp Goes.** Diel I. 2. 2.; Luc. IV. 1 a.; Jahn III. 2.



Philipp Goes. Bivort. ** Oct. Dec.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht wurde erzogen 1846 in Bivorts Baumschulen zu Geest-St.-Remy bei Jodoigne und kam 1851 in den Handel. Benannt wurde sie nach einem alten Diener des Kaiserreichs und Provinzialrathe von Brabant. — Die zur Abbildung benutzte Birne nahm ich aus Hrn. Leroys Sortiment von der Berliner Ausstellung, sah eine belgische Frucht auch wieder ebenso in Görlitz und schildere die Vegetation nach Zweigen, die ich von der Soc. van Mons in Brüssel empfing, welche bereits auch einige der Beschreibung entsprechende, nur kleinere Früchte geliefert haben.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. III. S. 51 mit Beschreibung von Biv. Die Frucht ist größer, fast $2^3/_4$" breit, 3" hoch abgebildet, mit etwas längerer und dünnerer Stielspitze, auch im ganzen Umfange stark beulig, wie mir Letzteres in gleichem Grade an den mir vorgelegenen Früchten nicht aufgefallen ist. — Liron d'Airol., Descript. I., S. 78, Taf. 18, Fig. 4, gibt sie wie Biv., und nennt sie eine schöne und gute Frucht, wie sie auch in den Verzeichnissen von Leroy, Gaujard und im Vilvorder von 1857 als I. R., im Nov. und Dec. reifend. gelobt wird. — Gebr. Simon Louis in Metz geben der im Octob. reifenden Baronne de Mello (Baltet S. 21) das Synon. Philippe Goes hinzu

und auf der Ausſtellung in Namur hatte man der erſtgenannten, die in irgend einem Sortimente ſehr ähnlich vorlag, ebenfalls = Philippe Goes hinzugeſchrieben, ſo daß beide, auch nach der ſehr ähnlichen Abbildung und Beſchreibung der Baronne de Mello (in Liron d'Airol. Descript. II. S. 60, Taf. 28, Fig. 12) und der ziemlich übereinſtimmenden Vegetation wohl identiſch ſind. Nach Tougard S. 25 hat Biv. Letztere, die bei Leroy das Syn. Adele de St. Ceras und bei Hogg die Syn. Adele de St. Denis, Poire His (Noiſette's) und Beurré van Mons hat, wahrſcheinlich ebenfalls verbreitet; doch iſt Adele de St. Denis mit dem Syn. Adele de St. Ceran bei Decaisne (II. Bd., 21. Lief.) nach Form und Farbe doch wohl eine andere Birne, wie dies Decaisne unter Baronne de Mello (VI, 68. Lief.) ſelbſt erklärt.

Geſtalt und Größe gibt obiger Umriß. Biv. beſchreibt die Frucht als mittelgroß, kreiſelförmig-birnförmig, beulig, oft unregelmäßig geformt, doch macht dieſelbe auf ſeiner Abbildung ebenfalls keine wahre Einbiegung nach dem Stiele zu, was wir unter birnförmig verſtehen.

Kelch: ziemlich groß, ſchwarzbraun, halboffen oder offen, (nach Biv. kronenartig, offen, flachſtehend,) in regelmäßiger, doch ſeichter Senkung.

Stiel: etwas dünn, bis über 1" lang, meiſt gekrümmt, holzig, braun, an der Frucht in den Annal. geth, wie die Farbe der Birne, in welche er ſich gewöhnlich ohne Abſatz verliert, doch legt ſich zuweilen ein Fleiſchhöcker an ihn an, der ihn ſeitwärts drückt.

Schale: gelbgrün, ſpäter goldgelb, doch iſt die Grundfarbe meiſt von einem ziemlich rauhen gelbbraunen Roſt überdeckt, in welchem nach Biv. einzelne ſchwarzbraune Punkte bemerklich ſind, die ich an meinen Früchten wenig wahrgenommen habe.

Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſehr ſaftreich, von gewürzreichem Zuckergeſchmack, wie ihn Biv. ſchildert; an der Frucht Leroys war er durch etwas ſchwach Weiniges ſehr pikant, was meine und auch die belgiſche Frucht nicht hatten.

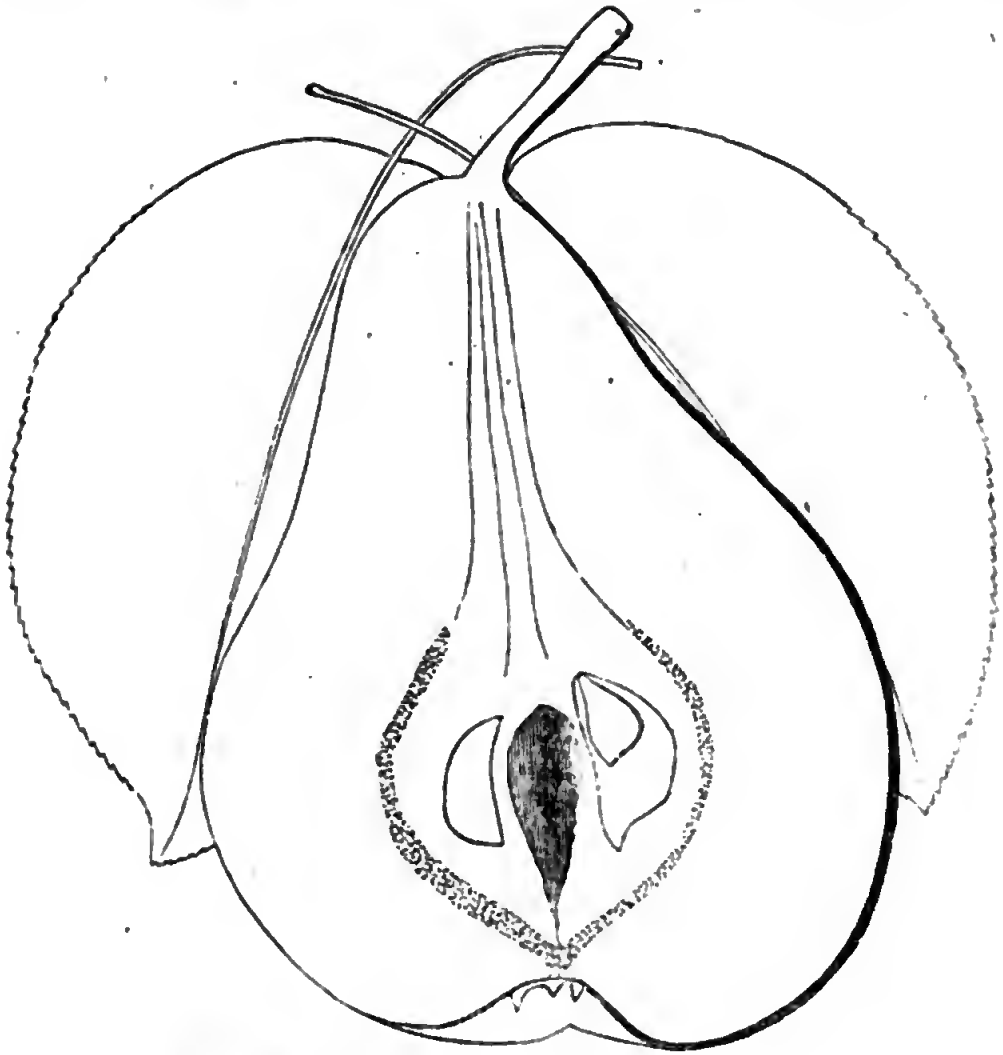
Kernhaus: nur mit ſehr feinen Körnchen umgeben, ſchwach hohlachſig, Kammern ziemlich groß, mit hellbraunen, am Rande dunkelbraunen, meiſt vollkommenen, etwas plattgedrückten Kernen.

Reiſe und Nutzung: Die Frucht reift nach Biv. Mitte Nov. und es verlängert ſich dies bis zum Dec., doch war ſowohl Leroys, wie auch die belgiſche Frucht ſchon Mitte October völlig reif und nur meine Früchte aus dem Jahre 1860 hielten ſich bis in den December, wie viele andere Herbſtbirnen, weil der Sommer naß und kühl war, ſo daß ſie, wie es von der Baronne de Mello angegeben wird, doch immer nur eine Octoberbirne ſein wird, die mit Recht in den ihr von Biv. und Anderen beigelegten I. Rang geſtellt wird.

Eigenſchaften des Baumes: Bivort ſchildert ihn als ziemlich lebhaft wachſend und wie Leroy als ſehr fruchtbar, zur Erziehung als Pyramide auf Wildling und Quitte geeignet. Es könne ihm ein freier oder auch mehr geſchützter Stand gegeben werden, etwa wie Soldat Laboureur (Blumenbach) u. A. — Die Blätter ſind, wie ich ſie oben zeichnete, oval, glatt, ganzrandig oder ſeicht gezahnt gerändelt, nach Biv. groß, ovallanzettförmig, zugeſpitzt, ganzrandig, flach, dunkelgrün. An den Sommerzweigen ſchildert er ſie lanzettförmig ſpitzig, hellgrün, ganzrandig oder zum Theil geſägt, etwas ſchiffförmig und ſichelförmig. — Die Blüthenknoſpen als mittelgroß, länglich zugeſpitzt, hellbraun, mit Dunkelbraun und Grau ſchattirt. — Die Sommmerzweige als glänzend, gelblich haſelnußfarben, an der S.S. rothbraun, vielfach fein grauweiß punktirt, was mit meinem Baume gut ſtimmt.

Jahn.

No. 416. Die Schwarzbirne. Diel IV, 3. 2.; Luc. IX, (XI) 1 b.; Jahn IV, 2.



Die Schwarzbirne. Oberdieck. ** L. Oct.—Febr.

Heimath und Vorkommen: ist eine im Hannoverschen, besonders im Calenbergischen und Hildesheimischen sehr verbreitete und auch in den Gärten des Landmanns sich häufig findende, schätzbare Kochfrucht für den Winter, bei dem Landmanne unter dem Namen Schwartzebirne bekannt. Sie kocht sich roth, hat feines, nicht körniges, gezuckertes Fleisch, ist sehr tauglich zum Einmachen mit Senf und hält sich lange, wie auch der Baum dauerhaft ist, groß und fruchtbar wird. Den Pomologen scheint sie bisher ganz unbekannt geblieben zu sein, und finde ich keine Beschreibung einer Winterfrucht, die auf sie hinreichend paßte. Ihren Werth habe ich erst hier im Calenbergischen recht kennen gelernt und hat ein alter Baum davon, den ich im Nienburger Garten hatte,

zu kleine, etwas körnige Frucht geliefert. Der Name kommt entweder von der am Baume düstern Röthe oder davon her, daß — ähnlich wie bei der Klöppelbirne — die Schale auf dem Lager zuletzt außen schwarz wird, während die Frucht innen noch gut ist, vielleicht auch nur daher, daß man sie gern zu dem beliebten Gänse- und Schweine-Schwarz kochte.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: theils ziemlich birnförmig, theils dickbauchiger, mehr glockenförmig oder selbst der Kreiselform sich nähernd, $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" breit und $3^1/_2$" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die breiten Früchte sich etwas flach zurunden, die mehr birnförmigen zurunden und noch so weit abstumpfen, daß die Frucht gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen und eine konische mehr zugerundete, als abgestumpfte Spitze. Die eine Seite des Bauches ist meistens stärker, als die andere.

Kelch: hartschalig, mit den kurzen Segmenten in die Höhe stehend, sitzt in ziemlich tiefer Senkung, aus der einige flache Erhabenheiten entspringen, und bis zum Bauche der Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, an der Basis oft ein wenig fleischig, 1" lang, wenig gebogen, bald geradeaus stehend, bald etwas zur Seite gebogen, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt.

Schale: fein, die gelbe Grundfarbe ist an der Sonnenseite mit einer vom Baume düstern auch später braunen Röthe bald leichter und nicht weit verbreitet, bald auch stärker überlaufen und überzieht dabei ein feiner zimmtfarbiger Rost theils zersprengt, theils selbst als recht feiner Ueberzug die Frucht überall, so daß auch die Röthe durch den Rost oft nur hindurchscheint oder durchblickt. Punkte zahlreich, doch sehr fein und fallen wenig ins Auge; Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß von Ansehen, nicht fein, um das Kernhaus mit einer Reihe stärkerer Körnchen, beim Genuß jedoch nicht körnig, mäßig saftreich, mürbe von etwas fein zimmtartigem Zuckergeschmacke, dem nur wenig Säure beigemischt ist.

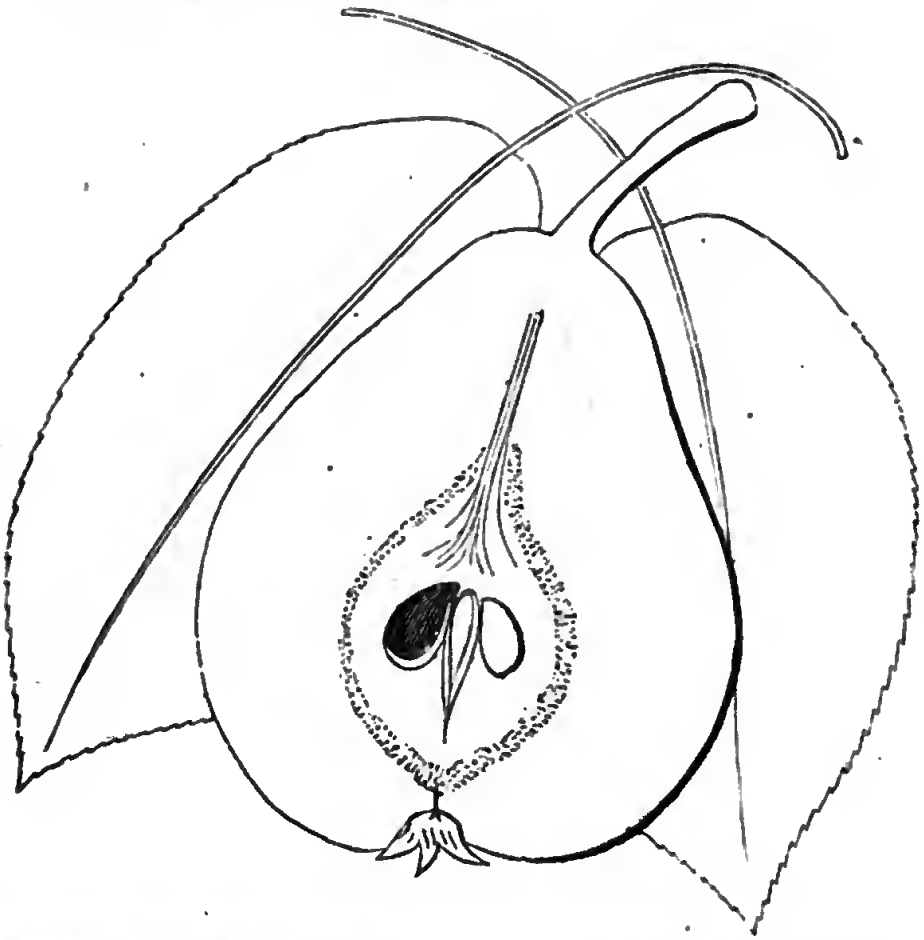
Das Kernhaus sitzt sehr nach dem Kelche hin, hat eine stärkere oder stark hohle Achse; die geräumigen Kammern enthalten braune, spitze, auch oben mit einem scharfen Knöpfchen versehene, meistens vollkommene Kerne. Eine Kelchhöhle fehlt fast ganz.

Reife und Nutzung: ist brauchbar schon im October und hält sich bis in den Winter hinein.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und sehr fruchtbar. Er macht eine ziemlich breite, viel verzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze. Die Sommertriebe sind ledergelb, oft mehr olivengrün, etwas gekniet, nur matt mit großen Punkten nach unten gezeichnet. Blatt glänzend, ziemlich groß, meist stark rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, lang- und spitz eiförmig, nur ganz seicht und meist sehr fein gezahnt. Das Blatt der Fruchtaugen hat kurzen Blattstiel, ist eiförmig, einzelne auch oval, seicht und fein gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig, Augen konisch, spitz, nur etwas abstehend, stehen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

Nr. 417. **Donauers Herbstbutterbirne.** Diel I. 2. 2.; Luc. IV. 1 a.; Jahn II. 2.



Donauers Herbstbutterbirne. Liegel. (van Mons.)·** Nov. oft früher oft später.

Heimath und Vorkommen: Hr. Lieutenant Donauer in Coburg erhielt die Zweige ohne Namen von van Mons und gab davon wieder an Liegel ab, der die Frucht, nachdem er ihre Güte erkannt, nach dem Zusender benannte, dessen Verdienste um die Pomologie bekannt sind.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie in seinen Neuen Obstsorten II. S. 69 als eine große, kegelförmige, grünlichgelbe, an der Sonnenseite bräunlich angelaufene Herbstbutterbirne. — Herr Donauer sandte mir früher schon davon Zweige, nach welchen ich die Vegetation anmerkte und 1859 auch einige Früchte, nach welchen die obige Zeichnung gemacht ist. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Liegel schildert sie noch weiter als „dickbauchig kegelförmig, bisweilen etwas kreiselförmig, stark hochbauchig, um den Kelch abgeplattet, nach dem Stiele zu mit einer Einbiegung spitzkegelförmig endigend; viele Früchte haben auf der Schattenseite eine nahtförmige Rinne, oder sind doch etwas flach, die Oberfläche ist ziemlich gleichförmig abgerundet, ohne Beulen und Rippen." Er nennt sie groß, gibt aber die Größe selbst nur auf 2" 8‴ in der Höhe, 2" 3‴ in der Breite an,

weshalb sie doch eher zu den mittelgroßen zu stellen sein wird, auch waren die mir von Donauer gesendeten Früchte nicht größer, als oben.

Kelch: lang- und spitzblättrig, sternförmig, offen, erfüllt mit Griffelresten, er sitzt in flacher Vertiefung, die gleichmäßig abgerundet ist.

Stiel: ziemlich stark, mittellang, holzig gelbbraun, obenauf, doch meist neben einem Höcker schiefstehend.

Schale: mattgrün, später citronengelb noch vermischt mit Grün, an der Sonnenseite meist erdartig geröthet, mit feinen rostfarbigen Punkten und Flecken, überhaupt mit zersprengtem Roste ringsum besetzt, so daß die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite etwas durchblickt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmack, vermischt mit etwas feiner herber Säure, die für mich den Geschmack sehr angenehm macht. Liegel schildert ihn als süß, etwas weinsäuerlich, sehr edel, fein aromatisch.

Kernhaus: hat nur sehr feine Körnchen im Umkreise, ist schwach hohlachsig, kleinkammerig. Die Kerne sind mittelgroß, kurz zugespitzt, schwarzbraun, mit etwas Höckeransatz.

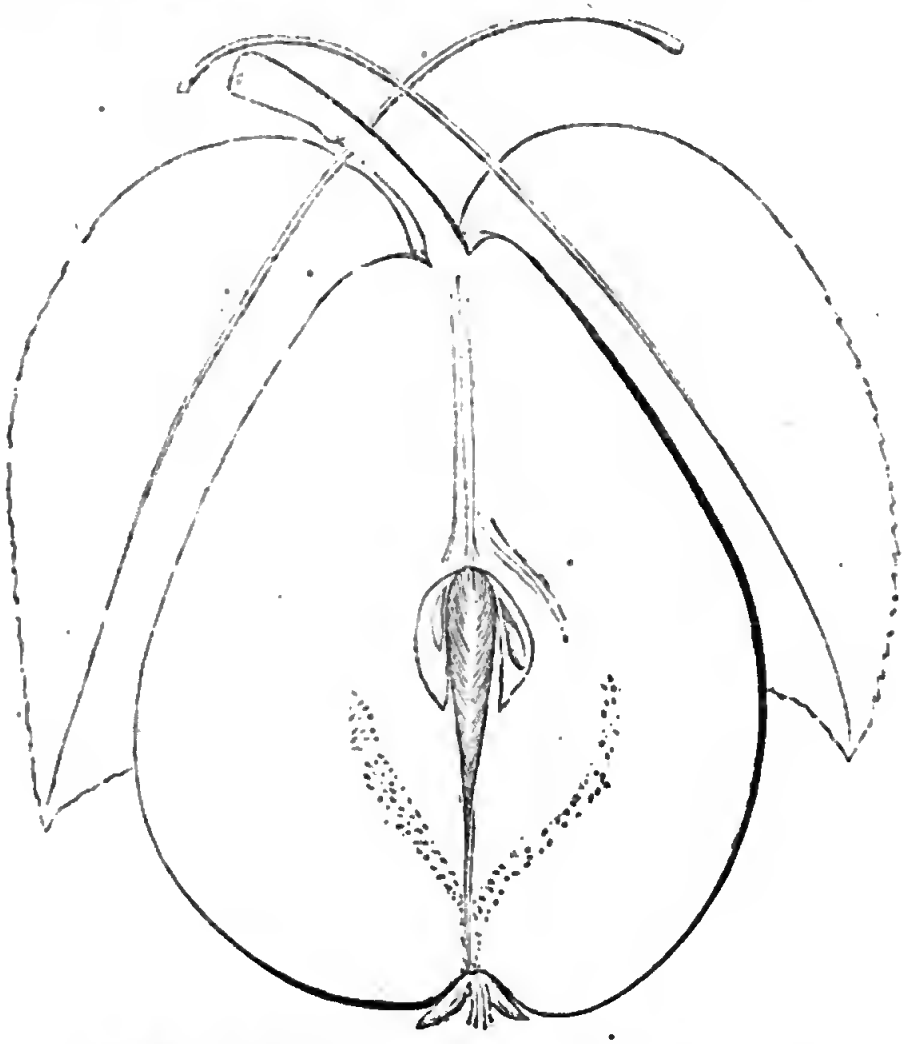
Reife und Nutzung: Die Birne reift im Nov., in warmen Sommern zum Theil auch früher, hält sich aber auch oft noch durch den Dec. — Wie schon Liegel bemerkt, ist sie in Größe, Form und Farbe ähnlich der Grauen Herbstbutterbirne (Beurré gris) und steht im hohen Geschmacke derselben auch wenig nach. Verdient also alle Empfehlung.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend schön pyramidal, macht aber doch später eine mehr kugelige als hochgehende Krone und ist sehr fruchtbar. — Die Blätter sind länglich oval, $1\frac{1}{2}$" breit, $2\frac{1}{2}$—3" lang, bei kräftigem Triebe besonders diejenigen am Grunde der Sommerzweige auch größer, bis $2\frac{1}{4}$" breit und 4" lang, oft etwas herzförmig, glatt, fein- etwas stumpfgesägt, die größeren schärfer gesägt, zum Theil schiffförmig und sichelförmig, auch hie und da wellenförmig, meist reich geadert, dunkelgrün, doch wegen etwas unebener Oberfläche nicht stark glänzend. Stiel oft $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{2}$" lang, stark und steif, aufrechtstehend, meist in gleicher Richtung auch die Blätter. — Blüthenknospen länglich kegelförmig fast stechend spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgraubraun, an der Sonnenseite etwas bräunlich violett, mit ziemlich starken gelbbräunlichen Punkten.

Nachschrift. Wie mir mein verehrter Freund Donauer schreibt, muß der Baum immer jugendlich und stark im Schnitt gehalten werden, wie es auch bei der Chaumontel nöthig sei, wenn die Früchte schmelzend werden und den ihnen eigenthümlichen delicaten Geschmack erlangen sollen. An alten kraftlosen Bäumen werde das Fleisch immer härter und das fein Adstringirende und Pikante des Geschmacks gehe ins Herbe über, so daß man nur eine tragbare Kochbirne habe. Ihr Verhalten am Spaliere habe er nicht beobachten können, er wolle deshalb jüngere Obstfreunde zu Versuchen auffordern.

Jahn.

No. 418. **Walter Scott.** Diel I. 3. 2.; Luc. III. 1 a.; Jahn II. 2.



Walter Scott. Oberd. (v. Mons.) **† Nov. 4 W.

Heimath und Vorkommen. Das Reis dieser delikaten, allgemeine Anpflanzung verdienenden Frucht befand sich unter den zahlreichen Birnreisern, die ich 1838 ohne Namen von Herrn van Mons erhielt. Ich benannte sie nach dem bekannten und geschätzten Romanschreiber. Sie stammt wohl aus den letzten Kernsaaten des Hrn. van Mons ab, da ich die kenntliche Vegetation unter allen meinen zahlreichen belgischen Birnen nicht finde, und hat sich durch von mir versandte Reiser schon mehrfältig bei uns verbreitet, so daß ich schon zweimal Früchte davon auf den allgemeinen Obstausstellungen fand, auch ist nach einer Frucht, die ich in Görlitz mitnahm, die obige Figur gezeichnet. Der Baum trägt sehr reich und ist die Sorte auf dem Pflückepunkt nicht eigen.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst in meiner „Anleitung" S. 423 der Frucht nach beschrieben.

Gestalt: die Frucht ist in Form den Apothekerbirnen ähnlich und in Gestalt etwas veränderlich. Regelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas

abgeſtumpften Eiform, 2½—2¾" breit und 3—3½" hoch. Der Bauch ſitzt oft nur etwas, meiſtens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin, Regelmäßige Früchte ſpitzen oder runden ſich nach dem Kelche ſo zu, daß ſie, wenn nicht durch ungleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche ſchief ſteht, eben noch aufſtehen können. Nach dem Stiele findet ſich oft nur auf einer, oft auf beiden Seiten flache ſchlanke Einbiegung, und endet die Frucht mit dicker oder noch etwas längerer und mehr koniſcher, bald etwas abgeſtumpfter, bald halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: offen, durch Beulen in ſeiner Rundung verſchoben, nicht eigentlich hornartig, liegt mit den rinnnenförmig und etwas rückwärts gebogenen Ausſchnitten feſt auf, ſitzt meiſt flach vertieft, einzelne jedoch durch ſich erhebende Fleiſchbeulen ſtärker vertieft und eingeſchnürt. Die Kelchſenkung zeigt ſtets Falten und Beulen, die ſich bei regelmäßigen Früchten flach über den Bauch hinziehen, häufig auch ſich bald hier, bald dort vordrängen und die regelmäßige Form verderben.

Stiel: ziemlich ſtark, holzig, nur an der Baſis etwas fleiſchig, 1½—2" lang, oft etwas knoſpig, meiſtens wenig gekrümmt und wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, ſitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben.

Schale: glatt, etwas glänzend faſt feladongrün', in der Reife gelblich grün oder grün gelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils an der Sonnenſeite ſtärker, und hier oft roth umringelt. Bei ſtark beſonnten iſt die Sonnenſeite leicht bräunlich geröthet, theils wie punktirt, theils in kurz abgeſetzten, blaſſeren Streifen. Roſtanflüge ſind gering, Geruch ſchwach.

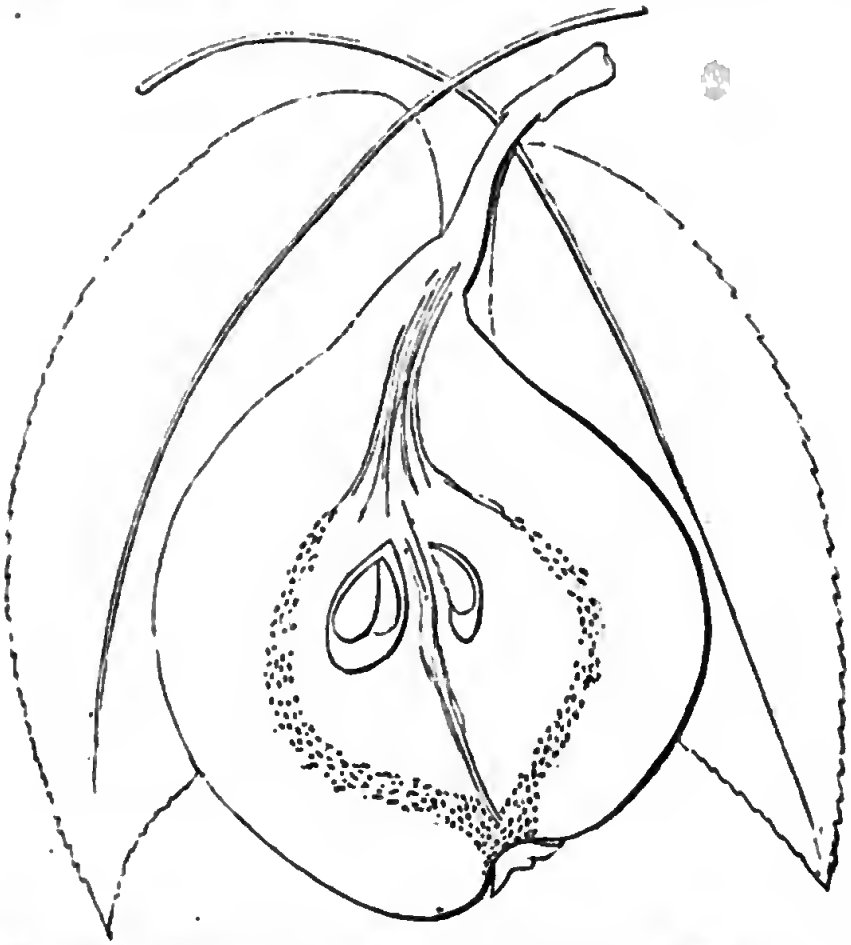
Das Fleiſch iſt mattweiß, oft etwas gelblich, fein, um das Kernhaus kaum etwas fein körnig, ſaftreich, ſchmelzend, von ſchwach alantartigem, fein weinig gezuckerten, delikaten Geſchmack.

Das Kernhaus hat hohle Achſe, die Kammern ſind eng, liegen nahe an der Achſe der Frucht und enthalten meiſtens taube, theils auch vollkommene ſchwarzbraune, längliche, mit der Spitze etwas gekrümmte Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Oct. und Nov. und hält ſich mehrere Wochen. Wird auch für die Küche noch taugen. Die rechte Pflückezeit war in meiner Gegend in warmen Jahren ſchon 14. Sept., meiſt 20. Sept., in kalten 8 Tage nach Michaelis. Es wurden aber die Früchte von verſchiedener Brechzeit (1858 z. B.: 18., 26. Sept. und 12. Oct.) alle ſchmelzend. Der Baum wächſt gut und geſund und hat in ſeiner Vegetation einige Aehnlichkeit mit der Herbſt-Sylveſter. Er ſcheint auf den Boden gar nicht eigen. Die Sommertriebe ſind lang, ziemlich ſtark, nur wenig ſtufig, an der Sonnenſeite oliven-lederfarben, häufig etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen meiſt feinen Punkten. Blatt mäßig groß, glatt, glänzend, faſt flach ausgebreitet, ſpitz eiförmig, nur fein und ſeicht gezahnt, mit ſchöner, meiſt auslaufender Spitze. Afterblätter fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen lang und ſpitz eiförmig, faſt nur gerändelt. Augen ziemlich herzförmig, oft auch koniſch und ſpitz, ſitzen auf flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 419. Die Dumon-Dumortier. (Stas.) Diel I. 3. 2.; Luc. III. 1. a.; J. VI. 2.



Die Dumon-Dumortier. (Stas.) Oberd. faſt ** Mitte Nov.

Heimath und Vorkommen. In der Monatsſchrift von 1863 S. 166 iſt bereits die Nachricht gegeben, daß bei den Verhandlungen der zu Namur verſammelten Pomologen es vorkam, daß es zwei Birnen des Namens Dumon-Dumortier gebe, und daneben noch eine Beurré Dumont, wie es gleichfalls auch noch eine Beurré Dumortier (v. Mons) gibt. Die hier beſchriebene Frucht erhielt ich von der Societé van Mons unter dem Namen Dumon-Dumortier (Stas) und trägt ihre Beſchreibung, da namentlich das ſtark lanzettliche Blatt die Sorte ſehr kenntlich macht, vielleicht dazu bei, daß wir die beiden verſchiedenen Früchte des Namens leichter ſcheiden lernen. Die Frucht kam unter demſelben Namen auch nach Herrnhauſen, iſt dort auf unbeſchnittenem Zwergbaume kaum größer erwachſen, als bei mir auf Hochſtamm. Sie wird zwar ſchmelzend und trug der Probezweig ſeit 3 Jahren jährlich ziemlich voll; doch zu den beſten Varietäten gehört ſie nicht.

Literatur und Synonyme: Wird noch nirgend näher beſchrieben ſein. In dem Sortenverzeichniſſe der Soc. v. Mons, welches in der Publikation derſelben von 1857 gegeben iſt, finde ich S. 160 eine Dumon-Dumortier (v. M.) und auch Liron d'Airol. in ſ. Table synon. 1. Suppl., S. 8 gibt van Mons als Erzieher einer Birne dieſes Namens an, welche dann alſo etwa die zweite Frucht wäre. In

den Catalogen der Herren Gaujard (Papeleu) von 1862/63, De Jonghe zu Brüſſel von 1854, Thiery zu Haelen von 1859 und im Vilvorder Cataloge von 1853 findet ſich die Dumon-Dumortier (Stas) bezeichnet als ziemlich groß, ſchmelzend, erſter Qualität und reifend im Dec. und Jan. Doch ſchildert Liron d'Air. die v. Mons'ſche Frucht ähnlich als mittelgroß, I. Ranges, im Januar zeitigend und es iſt ſonach wahrſcheinlich, daß beide von einander nicht verſchieden ſind. — Bivort im Album I., Taf. 36 hat eine von v. Mons erzogene Beurré Dumortier, reifend in der zweiten Hälfte des Nov., die übrigens mit unſerer Frucht wenig gemein hat, zumal die Blätter als ovales-pointues bezeichnet werden; wie denn auch bei mir die Beurré Dumortier (v. M.), die ich von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt, eine bemerklich abweichende Vegetation hat. Die Annales V., S. 59 geben die von Dumont erzogene Beurré Dumont. Downing hat S. 378 eine Dumortier ohne Figur, bei der er ſich auf Thompſon und Noiſette bezieht, und die als mittelgroß, umgekehrt eiförmig, in der Reife dunkelgelb, mit grünlich weißem ſchmelzenden Fleiſch und im September reifend, bezeichnet wird, was auch mit der Bivort'ſchen Beurré Dumortier nicht hinlänglich ſtimmt. Es iſt hier alſo noch Manches aufzuklären. (Die Beurré Dumortier ſiehe man oben S. 317. Jahn.)

Geſtalt: dickbauchig, zur umgekehrten Eiform neigend, zuweilen ziemlich kugelig, nicht ſelten eine Hälfte der Frucht merklich ſtärker, als die andere, und die Kelchfläche dann ſchief ſtehend. Der Bauch ſitzt bei manchen Exemplaren ziemlich in der Mitte, meiſtens jedoch mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich eiförmig wölbt. Nach dem Stiele rundet ſie ſich raſch zu, macht erſt ganz nach dem Stiele hin etwas Einbiegung, und endigt mit einer in den Stiel auslaufenden, häufig etwas übergebogenen Spitze.

Kelch: offen, nicht hartſchalig, liegt mit den feinen, kurzen Ausſchnitten, ſo weit ſie noch vorhanden ſind, etwas ſternförmig auf, und ſitzt in enger, flacher Senkung, oft ſelbſt oben auf.

Stiel: holzig, 1" lang, meiſt etwas knoſpig, nur etwas gebogen, geht aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: mäßig ſtark, vom Baume grasgrün, in der Reife gelblichgrün, zuletzt etwas hell gelb. Röthe fehlt, doch ſind die Punkte an der Sonnenſeite oft fein und etwas matt bräunlich umringelt. Roſtanflüge ſind nur mäßig häufig. Punkte ſehr fein.

Das Fleiſch iſt grünlich gelb, ſaftreich, ums Kernhaus etwas körnig, fein, ſchmelzend, von angenehmem, etwas bergamottartigen Geſchmack, der jedoch gewürzter ſein könnte und etwas zum Faden neigt.

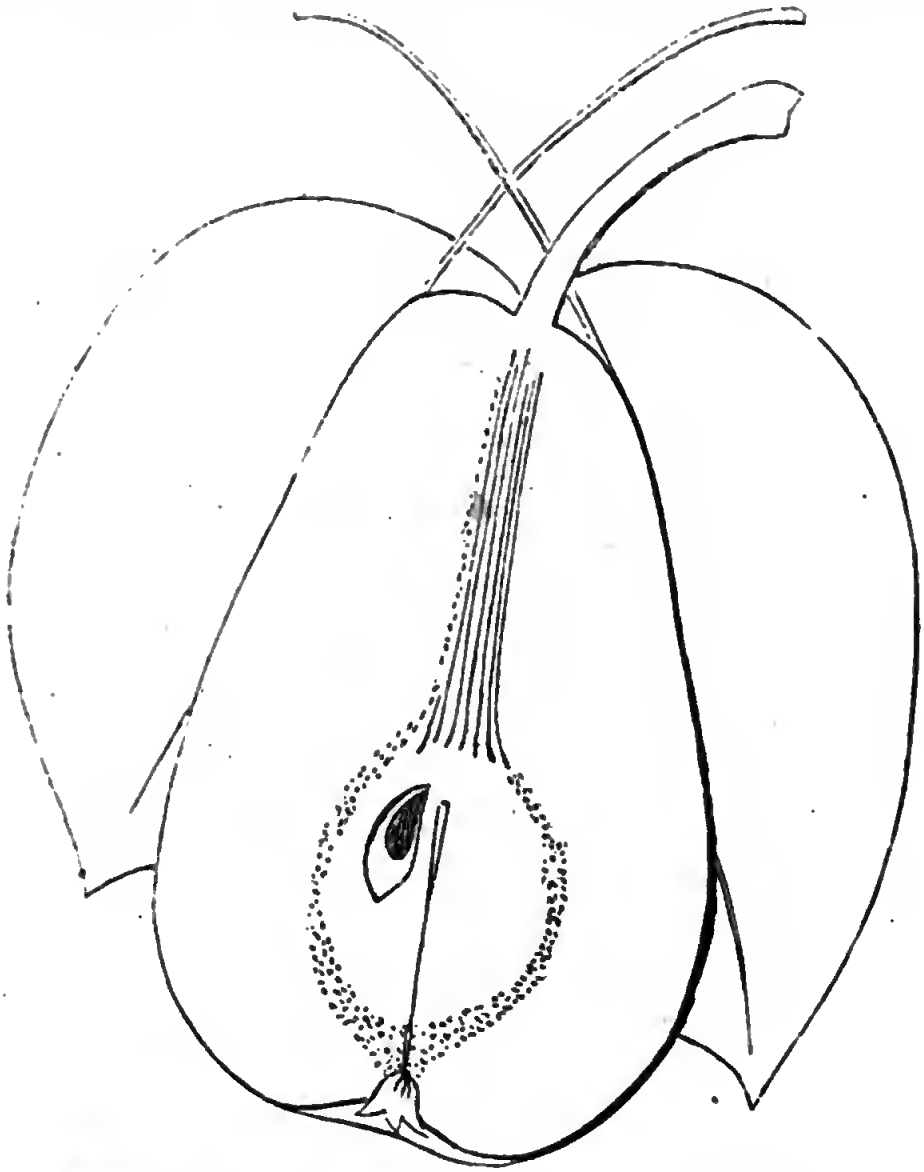
Das Kernhaus iſt geſchloſſen. Die engen unregelmäßigen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene ſchwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Mitte Oct. gebrochen wurden die Früchte Mitte Nov. mürbe, noch etwas faltig, und würden Ende Oct. gebrochen, wohl im Dec. reifen.

Der Baum wächſt geſund und hat in ſeinen Trieben einige Aehnlichkeit mit der Herbſt-Sylveſter. Sommertriebe lang, nach oben nicht ſtark abnehmend, recht beſonnt ledergelb, beſchattet olivenfarbig, wenig punktirt. Blatt lang, ſchmal, lanzettlich, dunkelgrün, glänzend, ſtark rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gekrümmt, nur fein und ſeicht gezahnt. Afterblätter lang fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, oft nur gerändelt. Augen ſtark, koniſch, etwas abſtehend, auf faſt ungerippten Trägern. Oberdieck.

In dem belgiſchen Birnenſortimente in Görlitz glich Dumont-Dumortier, bei welcher abweichend von den ſonſtigen Bezeichnungen kein Autor angegeben war, ganz Oberdiecks Zeichnung, auch in der einſeitigen Ausbildung, war Ende Oct. reif und der Geſchmack ebenſo fade ſüß, arm an Zucker und Gewürz. An der früheren Reife dieſer und anderer ſpäteren Birnen, die ich von dort mitnahm, mochte die Wärme des Ausſtellungslokales Schuld ſein und unter anderen Verhältniſſen wird dieſelbe ſpäter reifen. — Die Blattbezahnung auf dem Holzſchnitte oben iſt theilweiſe zu grob ausgefallen. Jahn.

Nr. 420. **Müskirte Flaſchenbirne.** Diel II. 3. 3.; Luc. V. 2 a.; Jahn II. 3.



Müskirte Flaſchenbirne. Diel (Knoop). *†. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Dieſe Birne findet ſich bereits unter dem Namen Calebasse musquée in Knoop, Original-Ausgabe S. 94, Taf. 3, und iſt wahrſcheinlich holländiſchen Urſprungs.

Literatur und Synonyme: Diel, Heft I., S. 222, beſchreibt ſie zuerſt genauer, doch mit Beziehung auf Knoop, der als Syn. im Regiſter Calbas Peer, Poire de Venus angibt, deſſen Ueberſetzer aber, anſtatt Calebasse, Calbas ſchrieb, wonach Diel an Calabrois musqué und an ihre Abſtammung aus Italien dachte, obgleich er meint, Graue Flaſchenbirne ſei der paſſendſte Name, weil die ihm vorgelegenen Früchte ſehr grau roſtig waren, was doch wohl nur von Boden- und Witterungsverhältniſſen herrührte. — Hiernach hat ſie auch Chriſt im Wörterb., S. 164, und in der allgemeinen Pomologie Nr. 79. Das Allg. Teut. Garten-

Magazin, S. 495, gibt Taf. 30 unter der Benennung: Calbasbirne, eine sehr gute mit meinen Früchten sehr übereinstimmende Abbildung. Dittrich hat sie I., Nr. 255. — Bei den neueren deutschen Pomologen und bei den Franzosen und Engländern finde ich sie nicht, obschon sie wohl weitere Verbreitung verdiente.

Gestalt: ausgezeichnet lang und gleichmäßig nach dem Stiel stumpf abgerundet, kegelförmig zulaufend, $3^5/_8$" hoch und $2^3/_8$" breit. Im Querdurchschnitt rund. — Diel und dessen Nachfolger beschreiben sie als etwas unregelmäßig, fast gurkenartig, mit beulenartigen Unebenheiten, die über die Frucht hinlaufen, $4^1/_4$" lang und $2^3/_4$" breit, und dürfte sich daraus ergeben, daß Diel keine vollkommenen Früchte vor sich hatte und die Nachfolger die Frucht wohl selbst nicht gesehen haben. — Meine Früchte stimmten mit der im A. T. G.-M. a. a. O. abgebildeten, regelmäßig gestalteten Früchten in Form und Größe sehr überein.

Kelch: ziemlich lang, wenn er nicht abgestoßen ist, grünlich und bräunlich, in einer ebenen, nicht beuligen Vertiefung.

Stiel: verhältnißmäßig, hellbraun mit feinen Punkten und zuweilen knospig, in einer seichten Vertiefung stehend.

Schale: Die Grundfarbe der ziemlich starken, trockenen Schale ist ein grünliches Gelb, was in der Reife gelb wird und auf der Sonnenseite eine lebhafte Röthe erlangt. Dabei ist die Frucht mit vielen graubraunen Punkten, welche auf der Sonnenseite stets mit dunklem Roth umgeben sind, auch hie und da mit mehr oder weniger großen graubraunen Rostflecken versehen. Wie Diel sagt: „die ganze Frucht ist mit gelblichgrauem Rost, der nur auf der Sonnenseite verschwindet, überzogen", — habe ich keine Frucht gefunden.

Kernhaus: verhältnißmäßig und deutlich mit Körnchen bezeichnet. Die Achse etwas hohl, die Fächer klein, die Kerne unvollkommen.

Fleisch: ziemlich gelblich weiß, nicht fein, mit vielen Körnchen versehen, etwas rauschend, doch im Munde zergehend, saftig und von recht angenehmem, süßen Muskatellergeschmack (wie ihn auch Diel, jedoch Knoop nicht angibt. Jahn).

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Nov. und Dec. und ist eine sehr gute Wirthschaftsfrucht, die auch zum rohen Genuß Liebhaber findet.

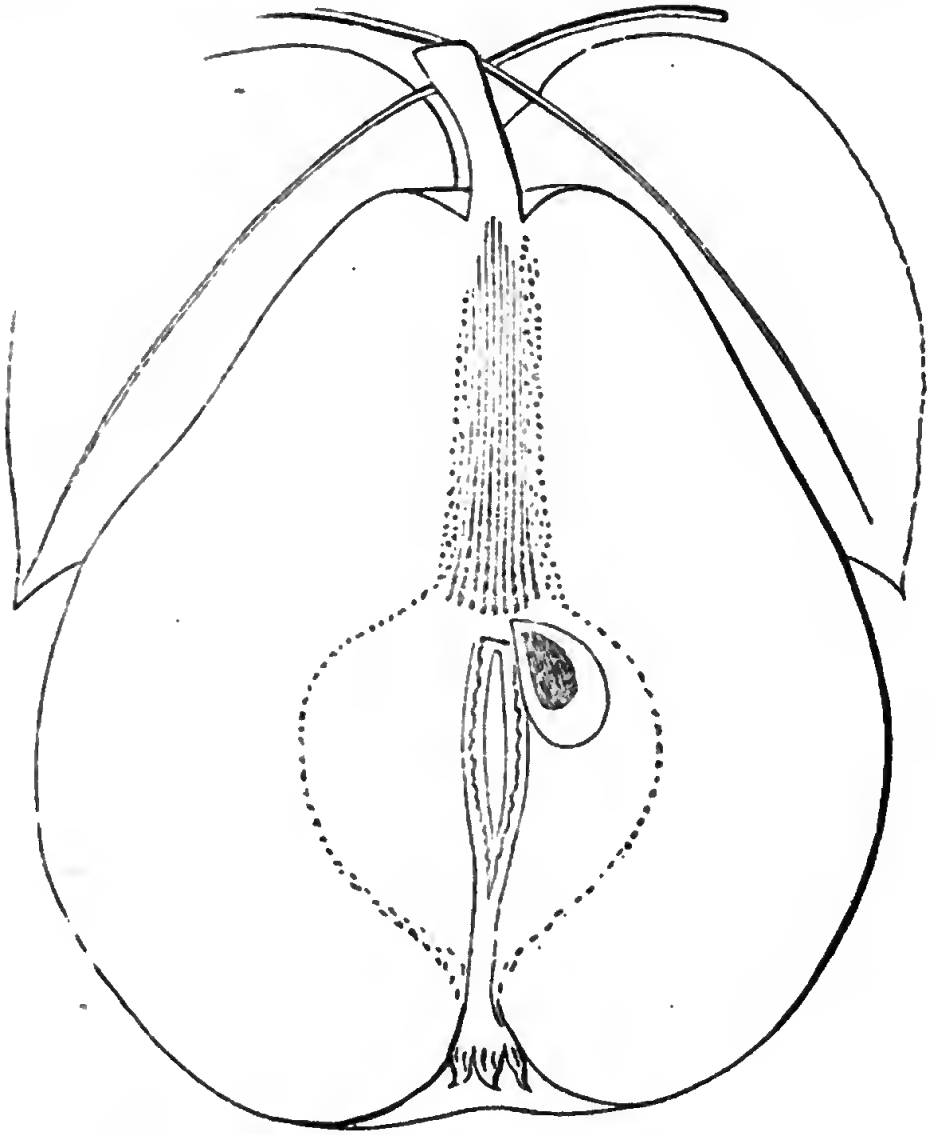
Baum: soll sehr stark werden und mit den Aesten gerade in die Höhe gehen.

v. Flotow.

Hr. Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gütig, mir, wahrscheinlich aus dem Großen Garten in Dresden, einen Zweig der Calebasse musquée mit Blättern zu senden, deren Form ich oben neben die Frucht zeichnete. Dieselben sind hiernach eirund, zuweilen oval mit auslaufender Spitze, groß, $2^1/_4$" breit, $3^1/_2$" lang, flach, ganzrandig oder nur etwas gekerbt, dunkelgrün und glänzend, Stiel dünn, oft fast 2" lang. Blüthenknospen walzenförmig-kegelförmig, stechend spitz, dunkelbraun, hier und da etwas silberhäutig. Sommerzweige fehlten. Von den Blättern der Holländischen Butterbirne, der sie in der Form ähnlich sind, unterschieden sie sich durch den Mangel aller Bezahnung. Diel beschreibt die Blätter (jedoch vom Sommerzweige) als sehr steif, mittelgroß, 3'' lang, 2" breit, eiförmig elliptisch, meist, nach dem Stiele so spitz als nach vorne, schiffförmig und wieder rückwärts gebogen, sehr seicht und stumpf gezahnt. Sommertriebe sehr stark und dick, röthlich braun, mit vielen starken, weißgrauen Punkten. — Wonach weiter zu beobachten und mit Holländischer Butterbirne, S. 273 dies. Bandes, ferner zu vergleichen auch mit Bosc's Flaschenbirne, welche Baltet nach Monatsschr. X, S. 236 mit Calebasse musquée für überein hält.

Jahn.

Nr. 421. Die Graziöse. Diel III. 2. 3.; Luc. XII. 1 a.; Jahn II. 3.



Die Graziöse. (Diel.) † K. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne, als deren Vaterland man Frankreich vermuthen sollte, finde ich in den mir bekannten französischen und englischen pomol. Werken und Catalogen nirgends. Diel hat sie, wie es scheint, zuerst im Birnheft VIII, S. 167, 1816 beschrieben. Er hatte sie 1802 aus der Baumschule in Herrnhausen erhalten, vermuthet aber, daß sie holländischen Ursprungs sei.

Literatur und Synonyme: Ich finde sie außer bei Diel a. a. O. noch in Dittr. I. 731, Liegel Nr. 355; schon Diel hat ihr als Syn. die Benennungen: die Holde, la Gracieuse beigefügt. — Ich besitze sie aus der Obstbaumschule des königl. großen Gartens bei Dresden, wohin sie wahrscheinlich von Diel selbst gekommen ist. — Downing und der Londoner Catalog erwähnen nur, daß die Belle et Bonne (welche bereits in Bd. II. des pomol. Handbuchs Nr. 32 unter dem Namen: Deutsche National-Bergamotte beschrieben und abgebildet ist), dort auch

Gracieuse genannt werde. Mit der hier beſchriebenen Birne, hat jene nichts gemein. — Eine recht gute Abbildung dieſer Frucht gibt v. Aehrenthal Taf. 16, Fig. 4.

Geſtalt: der beigefügte Abriß zeigt die ſchöne Form und Größe der vollkommenen Frucht vom Hochſtamm, 3⅝" breit und faſt 4" hoch. Diel nennt ſie eine Prachtfrucht.

Kelch: ſteif vorſtehend, hellbraun, lang- und ſpitzblättrig, offen und ſitzt in einer ebenen, geräumigen Vertiefung. Die ſtarke Kelchröhre geht bei den meiſten Früchten bis auf die ſtarke Achſenhöhle hinab, wie aus dem Durchſchnitt zu erſehen.

Stiel: kurz, an der Frucht etwas verdickt, gelb und grün und ſchön braun gefärbt und mit hellbraunen Punkten beſetzt, ſteht in einer mäßigen Vertiefung ohne Falten.

Schale: die Farbe der ziemlich feinen, glatten, geſchmeidigen, abgerieben ſchön glänzenden Schale iſt ſchön citrongelb, auf der Sonnenſeite lebhaft zinnoberroth getuſcht (zuweilen auch nur gelbroth angelaufen), was nach dem Stiele hin etwas Streifiges hat. Dabei bemerkt man ſehr viele Punkte, welche im Gelben heller und dunkler braun, fein und deutlich, im Rothen aber theils faſt ſchwarzbraun oder rothbraun und gelb umfloſſen, theils blos gelb ſind. Auch findet man hellbraune, reiche Roſtfiguren und Flecken.

Kernhaus: faſt kreiſelförmig durch Körnchen dezeichnet, hat eine ſtarke, zum Theil wieder verwachſene Achſenhöhle, geräumige Fächer, meiſt aber nur flache Kerne.

Fleiſch: weiß, grob, rübenartig, von ſüßlichem Geſchmack. Diel nennt ihn gewürzhaft, angenehm wahrhaft zuckerig.

Reiſe und Nutzung: Die Birne reift im Nov. und Dec. auf dem Lager und iſt eine gute Kochbirne, wohin ſie auch Diel nur rechnet. Sie beſtätigt, wie auch Diel bemerkt, die ziemlich allgemein (beſonders bei den Birnen) geltende Regel: „daß ein ſchönes, lebhaft gefärbtes Anſehen der Frucht, ſelten auf ein gutes Innere deute".

Baum: treibt ſeine Aeſte ſperrhaft und hängend in die Luft, wird nicht groß, aber bald und reichlich tragend, paßt aber kaum in's Freie, weil die Frucht zu anlockend und groß iſt und den Stürmen nicht leicht widerſteht.

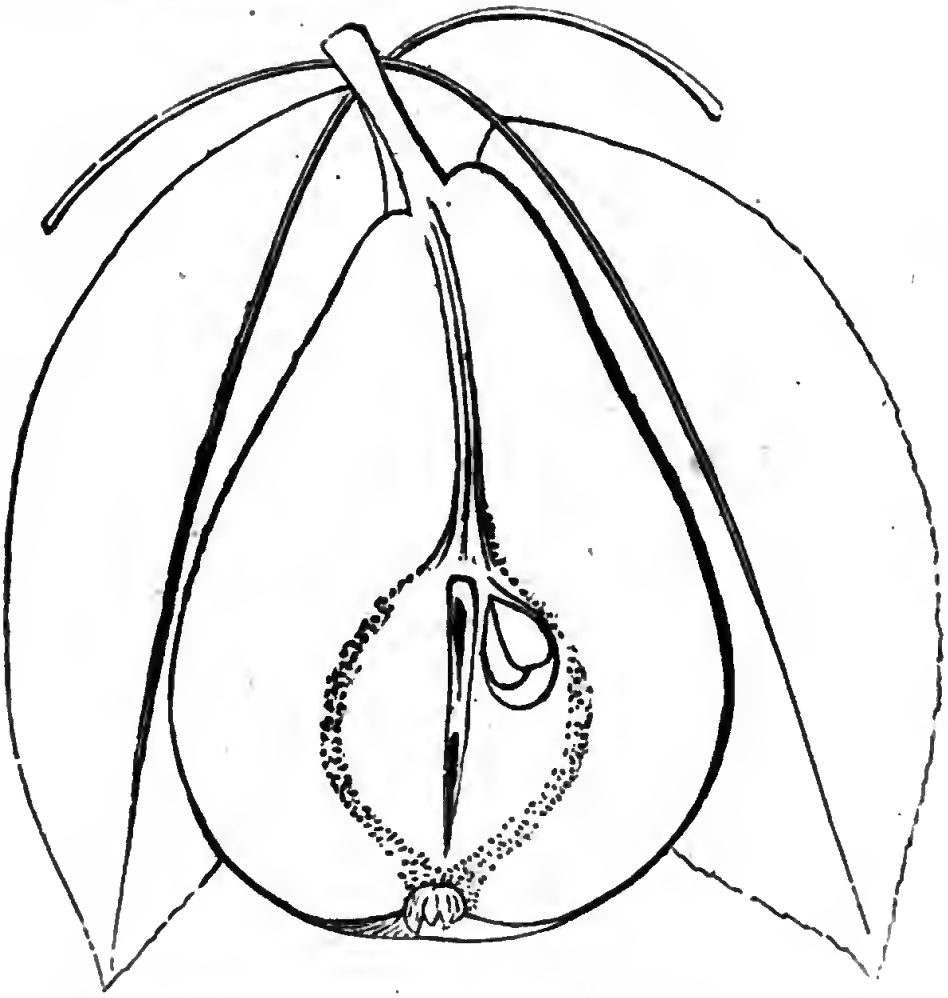
v. Flotow.

Unter Schönſter Winterbirne, S. 151 dieſes Bandes, vermuthete ich die Identität derſelben mit der hier beſchriebenen Graciöſe, und ſtützte mich dabei auf deren große Aehnlichkeit auch in der Vegetation. Doch meldet mir Oberdieck, der die Graciöſe länger kennt, daß dieſe höchſtens 3 Wochen dauere und ich ſah ſie auch auf Ausſtellungen an der Sonnenſeite oft ungleich ſtärker als die Schönſte Winterbirne und zwar faſt bräunlich geröthet. An den Blättern, die mir Oberd. ſandte und welche ich oben hinzuzeichnete, bemerke ich nicht ſo häufig den herzförmigen Ausſchnitt am Stiele, wie an denen der Schönſten Winterbirne, auch bei geringerer Breite ſtärkere Zuſpitzung und ſo mag ſie doch wohl, wie O. meint, eine ſelbſtſtändige Frucht ſein, die ſich öfters etwas ſchmaler baut als auf obigem Holzſchnitte, immer aber eine recht ſchöne Zier- und gute Kochfrucht iſt. Die Vegetation notirte O. folgendermaßen:

Triebe lang, ſchlank, nur wenig geknieet, ledergelb, matt bräunlich überlaufen, mit zahlreichen ſtarken, doch etwas matten gelblich grauen Punkten. Blatt mittelgroß, ſchwach rinnenförmig, ſpitz-eiförmig, unten am Zweige breit eiförmig, ſchwach gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen flach, von gleicher Form, gerändelt. Augen klein, ſtumpfſpitz, nur wenig abſtehend auf flachen Trägern, an etwas geknieten Trieben mehr verſtehend.

Jahn.

Nr. 422. **Berkmanns Butterbirne.** Diel I. 3 b.; Luc. III. 1 b.; Jahn IV. 2.



Berkmanns Butterbirne. Bivort. **†. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Ist eine werthvolle, selbst auf Hochstamm und in ungünstigen Jahren schmelzende delikate Frucht, die von Herrn Bivort in Belgien erzogen wurde, bei dem sie 1846 zuerst trug, und der sie nach dem Fortsetzer der Kernsaaten des Hrn. Majors Esperen und Mitarbeiter am Album de Pomologie, Hrn. Louis Berkmanns, jetzt in Amerika wohnhaft, benannte. Bivort nennt sie im Album seine beste Frucht, und wenn sie auch durch einige neuere Birnen noch übertroffen wird, verdient sie doch die häufigste Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich aus der Fruchtcollection des Herren Papeleu und aus noch einer anderen guten Quelle und stimmen die erbauten Früchte mit der Beschreibung der Sorte.

Literatur und Synonyme: Annales V. S. 37. Beurré Berkmanns, ohne Nachricht über die Herkunft der Frucht. Diese hat Bivort dagegen gegeben bei Beschreibung derselben im Album II., S. 125. De Liron d'Airoles Notice pomologique II., 1858, S. 21, Taf. 21, Fig. 6; die Figur steht an Größe der in den Annales gleich. Elliott S. 365 nur ganz kurz. Lond. Catal. Nachtrag, S. 17.

Geſtalt: gut gewachſene Früchte ſind birnförmig oder vielmehr ſtehen zwiſchen Kegelform und Birnform, wie ſie auch in den Annales abgebildet iſt, nur größer als ich in meinem Boden ſie bisher zog, 3″ breit und 3¾″ hoch, und wird ſie in einem für Birnen paſſenden Boden ſicher ſelbſt auf Hochſtamm noch größer werden, als wie ſie oben, nach Frucht von jungem Hochſtamme dargeſtellt iſt. In meinem trocknen Boden waren manche nur ſo hoch als breit und neigten zur Kreiſelform oder ſelbſt Eiform. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Stiele hin, um den ſie ſich raſch zurundet und ſo weit abſtumpft, daß ſie meiſt noch gut ſtehen kann. Nach dem Stiele machen die langen Früchte ſchlanke, ſanfte Einbiegungen, oft nur auf einer Seite und endigen mit einer ſchönen Kegelſpitze, nur wenig oder faſt gar nicht abgeſtumpft.

Kelch: ziemlich hartſchalig mit rinnenförmig gebogenen Ausſchnitten, iſt offen und ſteht in flacher enger Senkung, aus der nur ſehr flache Beulen zum Bauche ſich hinziehen.

Stiel: holzig, ziemlich ſtark, ¾″ lang, faſt gerade, ſitzt auf der Spitze wie eingeſteckt, oft etwas unterhalb eines ſich erhebenden Wulſtes der Spitze.

Schale: fein, wenig glänzend, vom Baume matt-, etwas gelblich grün, in der Reife ſchön gelb, Röthe fehlt. Anflüge und Figuren von zimmtfarbigem Roſte ſind an den meiſten Früchten häufig, und bildet der Roſt oft auf größeren Stellen Ueberzüge. Die ſehr feinen Punkte ſind nur in der Grundfarbe erkennbar. Der Geruch iſt ſchwach.

Das Fleiſch iſt matt gelblich weiß, fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, ſchmelzend, von gewürzreichem etwas ſüß weinartigen Zuckergeſchmacke.

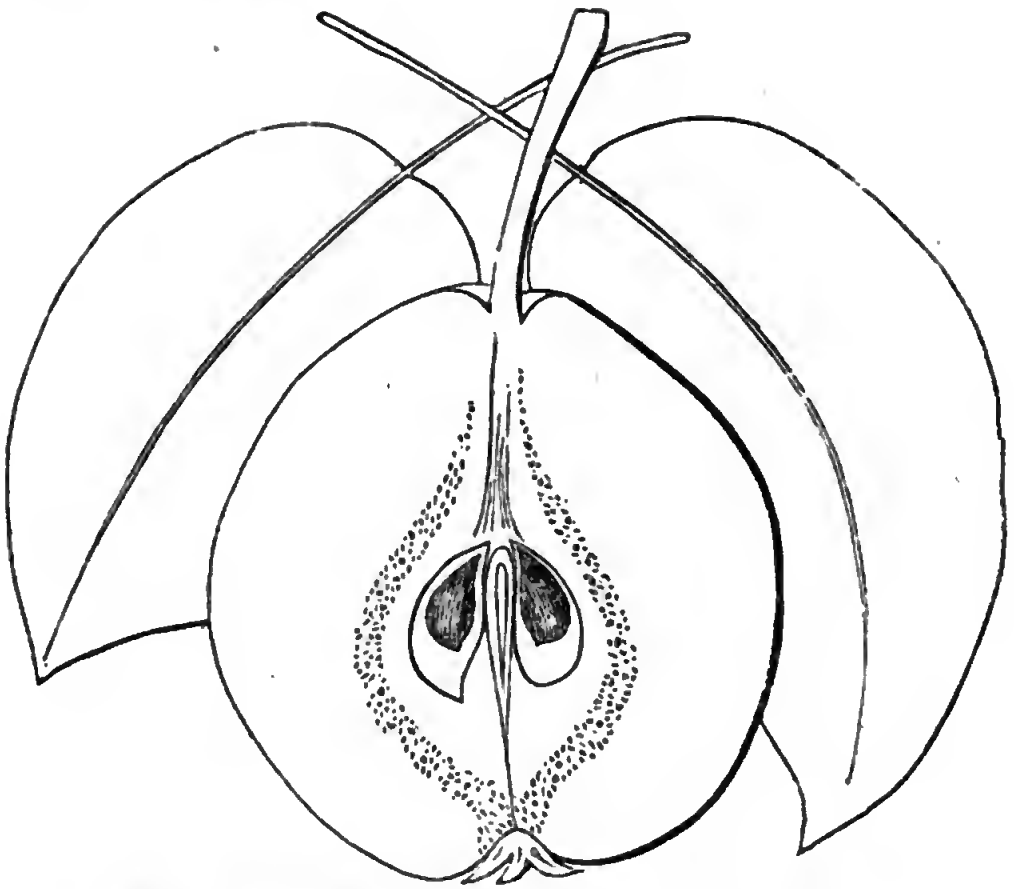
Das Kernhaus iſt geſchloſſen mit nur geringer hohler Achſe. Die mäßig großen Kammern enthalten vollkommene, ſchöne, ſchwarzbraune Kerne. Die Kelchhöhle iſt ſehr flach.

Reife und Nutzung: zeitigt im Nov. und Dec., iſt aber gar nicht eigen auf den Pflückepunkt, da Früchte, welche ich vor Michaelis brach, ſchon Ende Oct. ſchmelzend wurden, und im Nov. und Dec. ebenſo ſchmelzend die wurden, welche ich am 20. Oct. brach. Wird ſich auch für die Küche recht gut gebrauchen laſſen.

Der Baum wächſt ſchön und ſehr kräftig, macht eine raſch in die Höhe ſtrebende, ſchön verzweigte, dicht belaubte Krone, die bald viel kurzes Fruchtholz anſetzt und früh fruchtbar wird. Er gedeiht nach Angabe der Annales auf Quitte und gibt ſchöne Pyramiden. Die Frucht gedeiht indeß bei uns auch hochſtämmig. Die Sommertriebe ſind lang und ſtark, etwas gekniet, ledergelb ins Olive ſpielend, mit vielen großen, doch matten Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, glänzend, nur flach rinnenförmig, elliptiſch, manche faſt breit lanzettlich, nicht tief, fein und ſcharf gezahnt. Afterblätter fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen iſt flach, langelliptiſch oder faſt lanzettlich, gerändelt oder ſehr fein und verloren gezahnt, oft ganzrandig. Augen ſtark, ziemlich koniſch, an ſchwächeren und kürzeren Trieben faſt oder wirklich anliegend, ſpitz, an ſtarken Trieben theils abſtehend, theils auch oben am Zweig mit der Spitze wieder gegen den Zweig gebogen und nur ſtehend, ſitzen auf ziemlich ſtark vorſtehenden, wulſtigen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 423. **Wildling von Hery.** D. II. (III.) 2. 2. (3.); L. (IV.) 2., 6; J. II. 2. (3.)



Wildling von Hery. Diel (Merlet). *† meiſt K., Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: alte franzöſiſche Birne, welche ihren Namen nach Merlet von dem Walde Hery in Nieder-Bretagne haben ſoll. In den deutſchen Gärten iſt ſie wenig zu finden, weil ihr Fleiſch und Geſchmack nicht Jedermann behagt, doch iſt es immer eine intereſſante Frucht und kann als gute Kochbirne noch verwendet werden.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 97; Duhamel III. S. 21: Bezi d'Hery, er beſchreibt ſie nur kurz, ohne Abbildung; Pom. Franc., Tab. 52, hat ſie ganz plattrund abgebildet, doch ſah ich ſie ebenſo aus Angers; Knoop Tab. VII. dagegen nach dem Stiele zu ſehr ſtark ſpitz, will aber nichts von ihr wiſſen, bleibe brüchig, trocken und von ſchlechtem Geſchmack; Jenaer neues Obſtcab., 2. Sect. 7 Lief., ſie ſcheint hier ziemlich der Jagdbirne ähnlich, nur größer; De Liron d'Airol., Descript. II. S. 6, Tab. 19, Fig. 7, ziemlich von obiger Form. De Liron will nach dem Orte der Herkunft lieber de Herio als d'Hery geſchrieben haben. (Auch Decaisne ſchreibt de Heric); Chriſt Handwb. S. 190: Die Franzöſiſche Kümmelbirne, Besi d'Hery, Besidery (nach Quintinye), habe ſehr feinen kümmelartigen Geſchmack, zum Kochen ſehr gut. (Chriſt hat auch noch eine weit vorzüglichere Deutſche Kümmelbirne, eine frühe Herbſtbirne.) Tougard S. 47, ſei keineswegs gut, Werth zweifelhaft, Fleiſch brüchig, wenig parfümirt. Lond. Cat. gibt als Syn. Bezi royal und de Bordeaux; Carwey-Peer nennt ſie nebenbei Knoop. — Vergl. noch Oberd. S. 427. — Dittrich nahm ſie nicht auf.

Geſtalt: eirund oder rundlich, nach dem Stiele zu ſtumpf ſpitz, mittelbauchig, um den Kelch ſo flachrund, daß ſie meiſt noch aufſteht, nach dem Stiele zu ſchneller abnehmend und ſtark abgeſtumpft, bisweilen mit noch etwas längerer Spitze, als auf obigem Holzſchnitte, bisweilen aber auch apfelförmig ohne alle Spitze, mittelgroß, $2^1/_4$—$2^1/_2$" breit und ebenſo hoch, bisweilen etwas breiter wie hoch.

Kelch: gelbbraun, grauwollig, mitunter lang und ſpitzblättrig, ſternförmig, mitunter hartſchalig, offen, in flacher oder etwas tieferer Senkung, mit verlorenen Beulen umgeben, die als flache mehr oder weniger hervortretende Erhabenheiten über den Bauch fortlaufen und die Frucht beulig und ungleich machen.

Stiel: braun, nach der Birne zu grün, ziemlich ſtark und lang, 1" und länger, ſteht wie eingedrückt oder auch vertieft in Falten oder Beulchen.

Schale: glatt, ziemlich ſtark, hellgrün, ſpäter gelb mit grünbleibenden Stellen, gutausgereift citronengelb, mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten, auch mit etwas zimmtfarbigem Roſt, beſonders aber nur um den Kelch herum, ſelten an der S.S. bleich geröthet.

Fleiſch: ſchwach gelblichweiß, ziemlich fein, mäßig ſaftig, rauſchend, in guten Jahren, wie 1858, auch halbſchmelzend, öfters aber nur abknackend und von ſchwach ſäuerlichſüßem, eigenthümlich gewürztem Geſchmack, beſonders wenn man die Schale mitißt. Einige bezeichnen das Gewürz als kümmelartig (ſo kam es mir ſelbſt vor), Andere als fenchelartig und einer meiner Bekannten wollte es ſelbſt rettigartig finden; Decaisne vergleicht den Geſchmack der völlig reifen Frucht mit dem Nachgeſchmack der Muskatellertraube, bei der nicht völlig ausgereiften ſei er an den Geruch der Hollunderblüthe erinnernd. Andere ignoriren ihn ganz, weil er oft nur ſchwach iſt und in ſchlechten Sommern ſich nicht ausbildet.

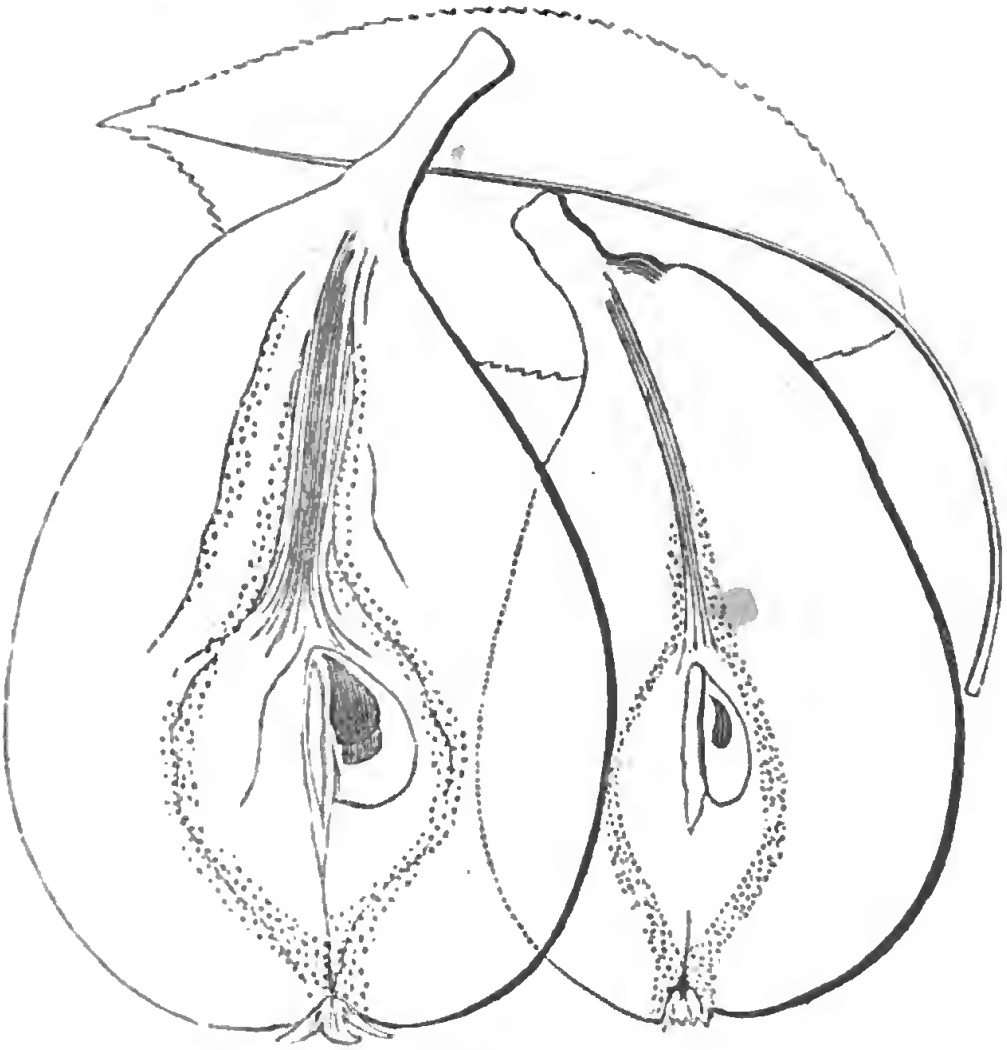
Kernhaus: nur von ſehr feinen Körnchen umgeben, meiſt etwas hohlachſig, Fächer der Achſe ſtark genähert, eirund oder muſchelförmig, ziemlich groß und weit, mit großen, breiten und ſpitzen, ſchwarzbraunen oder ſchwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgeſtatteten Kernen.

Reiſe und Nutzung: Die Birne zeitigt im Nov. und Dec., hält ſich aber auch, kühl aufbewahrt, bis durch den Januar. — Nach de Liron gehört ſie zu den beſſern Kochbirnen und nur in ſehr warmen Jahren wird ſie (wie dies 1858 auch bei uns der Fall war) eine Tafelfrucht, doch hinterlaſſe ſie auch da im Munde eine gewiſſe Trockenheit (die mir nicht aufgefallen iſt, auch nicht an der Frucht aus Angers, die ich aus Berlin mitnahm, und welche, obgleich aus dem kühlen Sommer 1860, im dortigen günſtigen Clima doch gut ausgereift und zwar nur halbſchmelzend, doch eine recht angenehme Tafelfrucht war).

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe iſt von ſchmächtigem Wuchs, gedeiht angeblich am beſten auf Wildling, weniger gut auf Quitte, obgleich er auf letzterer nach Diel ebenfalls fortkömmt. Trug bis daher bei mir mäßig, nach Borchers reich. — Blätter länglich eirund mit oft langer auslaufender Spitze, $1^1/_2$—$1^3/_4$" breit, öfters 3" lang, bisweilen oval und herzförmig, hie und da, hauptſächlich in der Jugend oder an der Spitze der Sommerzweige feinwollig, im Alter meiſt glatt, ganzrandig, ſchiffförmig und ſichelförmig, auch einige Mal wellenförmig, die Spitze meiſt ſchwach ſpiralförmig zur Seite gebogen, etwas mattgrün, unterhalb graulichgrün, wenig glänzend, ſtark geadert. Blattſtiel bis $1^1/_2$" lang, meiſt etwas feinwollig. — Blüthenknoſpen zur Zeit dick, ziemlich eirund, ſtumpfſpitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgelb, oben braunröthlich, ſchmutziggelb punktirt. — Die Blätter der Sommerzweige haben die oben beſchriebene Form, ſind aber größer und länger, oft nach dem Stiele zu keilförmig, ſtärker ſchiff- und ſichelförmig, am Rande verloren gekerbt.

Jahn.

No. 424. **Feigenbirne von Alençon.** D. I, 3, 2. (3.); L. III, (V) 1, 6.; J. IV, 2. (3.)



Feigenbirne von Alençon. Prevoſt (Bivort) * faſt **; Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: nach Bivort ſtammt ſie aus der Gegend von Alençon und nach Decaisne ſagt auch ein Herr Leon le Gay, daß ſie in der Baumſchule eines Herrn Lecomte-Morfontaine bei Alençon vor etwa 30 Jahren aufgefunden worden ſei. Decaisne hält ſie jedoch für identiſch mit Duhamels Poire Figue, die aber, wie ſchon Prevoſt meint, nach ihrer früheren Reife zu Anfang des Septembers, ſchwerlich dieſelbe ſein kann.

Literatur und Synonyme: Prevoſt im Rouen. Bülletin, S. 115: Poire Figue, Figue d'hiver, F. d'Alençon. Die Frucht iſt auf der uncolorirten Abbildung meiner kleinen Flucht oben ähnlich, nur größer, gut 2½" breit, 4½" hoch, in einem zweiten Exemplare auch ſchmächtiger und noch mehr länglich abgebildet und beſchrieben als „länglich oder unregelmäßig pyramidal, einer langen Feige ähnlich, grün, grau gefleckt und marmorirt oder gänzlich graubraun (gris-brun), öfters a. d. S. S. trübgeröthet. Fleiſch ziemlich fein, ſchmelzend, faſtreich, ſehr gezuckert und parfümirt, im Nov. und Dec. reif, wo andere Birnen ſchon fehlen." — Bivort im Alb. IV. S. 109 und Decaisne, Jard. fruit. III. Taf. 36 geben ſie

ebenfalls sehr länglich, 2¾" breit, 4½ fast 5" lang, Ersterer fast durchaus grün, Decaisne stark rostig gefleckt, beide ohne Röthe, im Uebrigen ähnlich wie Prevost, doch bezeichnet Decaisne das Fleisch als halbschmelzend, leicht adstringirend, an den Geschmack der Sparbirne erinnernd, wie dies Duhamel bemerklich gemacht habe, welcher III, S. 51 seine Figue zwar ähnlich beschreibt, aber nicht abbildete. Von Decaisne's Syn. Poire Figue, Figue d'hiver, Figue d'Alençon, Sylvange d'hiver, Bonnissime de la Sarthe, Petaless bezeichnet Liron d'Airol., Table synon. S. 48 Bonnissime de la Sarthe, was aber auch Andere angeben, als ungehörig und gibt ihr II. Rang. — Baltet S. 29 schildert sie als groß oder mittelgroß, grün, a. d. S.S. ziegelroth oder rostbraun, halbschmelzend, gezuckert weinig, auch überreif noch gut. — Gaujard und Leroy haben noch eine Figue verte, klein oder mittelgroß, II. oder III. R., im Aug., nach Leroy im Sept. zeitigend mit dem Synon. Plougastel. Vielleicht ist dies die Gemeine Feigenbirne der Pom. franc. S. 250, Taf. 62, die Mayer für Duham. Figue hält, reif Anf. Sept. und wahrscheinlich auch Christs Feigenbirne mit dem Syn. Cheronne (Wörterb. S. 174). Die Feigenbirne der Pom. austr. S. 43, Taf. 95 ist der F. d'Alençon ähnlich, zeitigt aber ebenfalls Anf. Sept. — Lond. Cat. hat neben einer Figue, im Sept. reifend, eine Figue de Naples mit den Syn. Comtesse de Frenol und de Vigne Pelone, groß, länglich, braunroth, butterhaft. I. R., Nov., die wohl die unsrige ist, denn auch eine Figue de Naples aus Schwetzingen (die ich aus Görlitz mitnahm) war in Allem der d'Alençon ähnlich, nur am Stiele stärker abgestumpft. — Von der im Ill. Hdb. beschriebenen Holländ. Feigenbirne II, S. 73 ist die von Alençon durch spätere Reife und andere Vegetation verschieden.

Gestalt und Größe wurden bereits besprochen. (Die größere Frucht oben gab mir Herr Gartendirektor Schnittspahn aus Darmstadt in Görlitz, die kleinere war aus Angers von der Ausstellung in Berlin.)

Kelch: kleinblättrig, fast hartschalig, zum Theil blattlos, seicht eingesenkt, mit schwachen Beulchen umgeben.

Stiel: meist kurz, doch dick und fleischig, verliert sich ohne Absatz in die Frucht, steht aber fast immer durch einen sich anlehnenden starken Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grasgrün, später etwas mehr gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten, stellenweise glatt bräunlich beroſtet, oft auch nur ganz dünn im Umkreise beroſtet und an der Sonnenseite mit etwas düsterer bräunlicher Röthe, die in der Reife freundlicher wird.

Fleisch gelblichweiß mit grünlichem Schimmer, halbfein, saftreich, schmelzend, fast butterhaft, von angenehmem, ziemlich starken, doch nur schwach gewürzten Zuckergeschmack. Weiniges oder Herbes ist mir nicht aufgefallen.

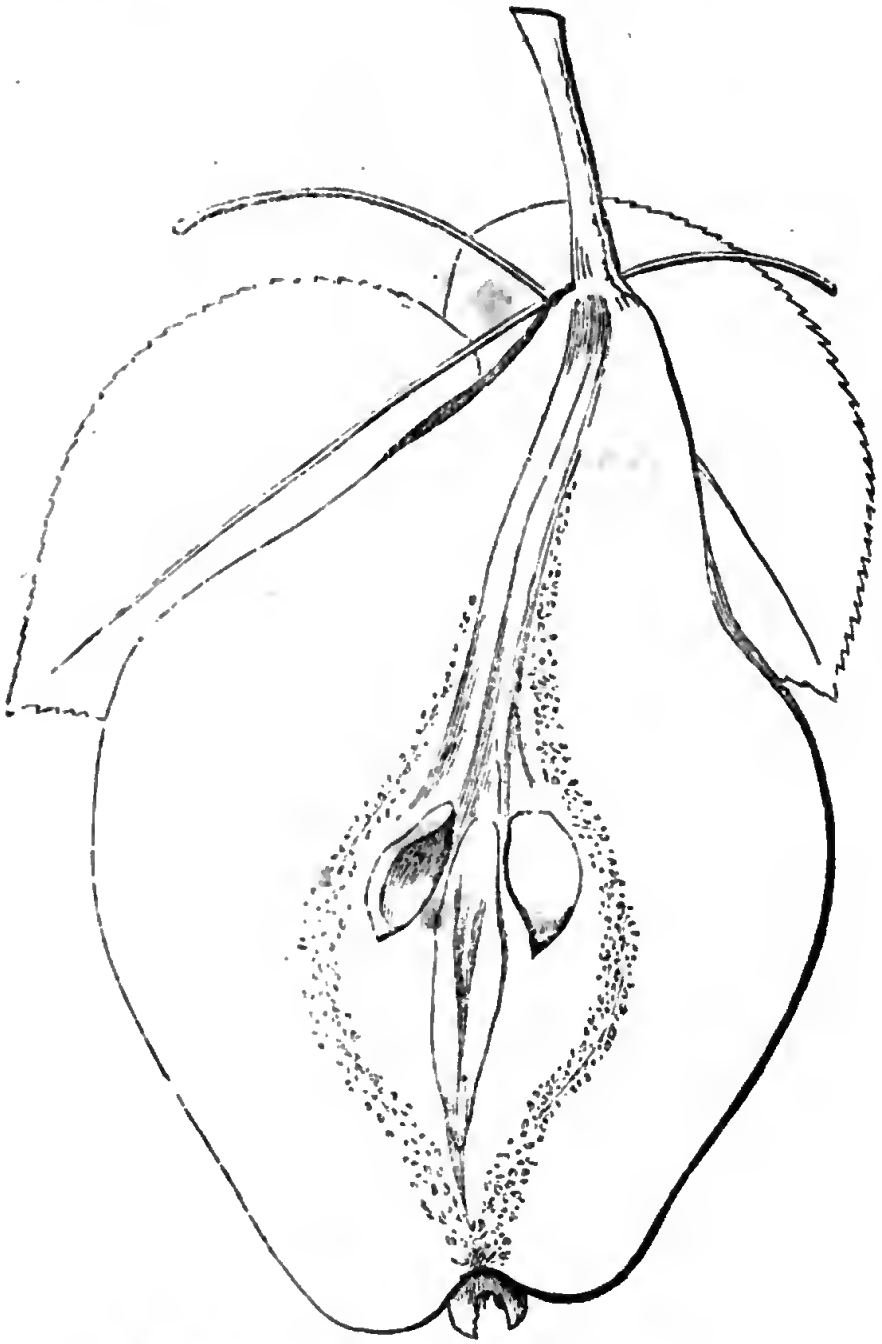
Kernhaus: mit nur feinen, zuweilen aber auch mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht groß, mit hellbraunen mit einem merklichen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: meine Früchte reiften im ersten Drittel des Nov., doch hatten sie beiderseits eine wohl 8tägige starke Wärme des Ausstellungsraumes durchgemacht und hätten sich sonst sicher auch bis Ende des Nov. oder bis in den Dec. gehalten. — Mir hat die Frucht recht wohl gefallen, doch möchte sie für I. Rang zu wenig Erhabenheit im Geschmacke darbieten.

Der Baum wird als kräftig wachsend, auf Wildling und Quitte schöne Pyramiden bildend bezeichnet, zu welcher Form er sich am besten eigne. Nach Baltet gedeiht er auch noch hochstämmig. — Die Blätter am Sommerzweige sind nach Biv. und Prevost ovallanzettförmig, sehr spitz oder zugespitzt, gekrümmt und schifförmig, am Rande wellenförmig, wenig oder nicht oder nur an der Spitze des Zweigs gezahnt. Am Fruchtholze hat sie Biv., wie ich oben, nur stark sichel- und schifförmig, am Rande weitläufig gesägt abgebildet, während sie an meinem aus Bollweiler stammenden Baume, der aber noch nicht trug, regelmäßig feingesägt und glatt sind. — Blüthenknospen nach Biv. kegelförmig, zugespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun. Sommerzweige grünlich, a. d. S.S. violettroth, nach Prevost rothbraun, reichlich gelbbraun oder gelbgrau punktirt.

Jahn.

No. 425. Six's Butterbirne. Diel I, 3. 2 (3); Luc. III (V, 1 a.; Jahn III, 2 (?).



Six's Butterbirne. Bivort (Six). ** Nov., Dec.

Heimath und Vorkommen: Dieselbe wurde erzogen vom Gärtner Six in Courtray in Belgien und der Baum lieferte um 1845 die ersten Früchte. An einem von Papeleu bezogenen Zwergbaume erntete ich bereits selbst die Frucht ziemlich groß und schön, doch nicht so groß, als sie die Figur oben zeigt, zu welcher eine Frucht des Herrn Leroy von der Berliner Ausstellung gedient hat.

Literatur und Synonyme: Biworts Album III. S. 53. — Annal. de Pom. V. S. 7. In beiden ist sie gleich bauchig birnförmig (3½" breit, 4½ hoch) abgebildet, und ziemlich gleichlautend von Bivort beschrieben. — Decaisne im Jard. fruit. Lief. 43 hat sie kleiner, um den Kelch kürzer abgerundet, als auf meiner Zeichnung oben dargestellt, sonst von gleicher Form, nur regelmäßiger. Er bezweifelt die vom l'Horticulteur français (1858) angegebene Größe von 36 Centim. im Umfange und 15 Cent. in der Höhe, wie sie übrigens Baltet S. 30 ebenfalls angibt nach 2 von ihm erzogenen Früchten, deren jede 750 Grammen (über 1½ Pfd.) gewogen habe. Von Hr. Millet aus Tirlemont erhielt ich in Namur gleichfalls eine in Form meiner Zeichnung oben ziemlich gleiche Frucht von 3¼" Breite und fast 5" Höhe, doch wählte ich zur Darstellung wegen Raumersparniß die kleinere. — Liron d'Airol. Descript. I. Tab. 2, Fig. 2, wie Biv. — Leroy bezeichnet sie in s. Cat. als prächtig, excellent, sehr werthvoll.

Gestalt: Bivort beschreibt die Frucht seiner Abbildung entsprechend als bauchig birnförmig, beulig, regelmäßig nach dem Kelche hin abnehmend. — Decaisne als rundlich oder oval nach dem Stiele zu verschmälert. — Nach meiner Formentafel kann ich sie wohl bezeichnen als unregelmäßig oval, nach beiden Enden hin, nach dem Stiele zu jedoch stärker abnehmend und mit birnförmiger oder kegelförmiger, mehr oder weniger abgestumpfter Spitze endigend.

Kelch: kurz- und spitzblättrig, geschlossen oder halboffen, in einer kleinen oft unregelmäßigen Einsenkung, die mit Beulen besetzt ist, welche als flache Kanten über den Bauch hinlaufen und die Form ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark und lang, meist gekrümmt, braun, nach der Birne zu grün, steht obenauf ohne Absatz. Oft läuft ein Höcker in ihm aus, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, stellenweise wie bläulichgrün, mit dunkelgrünen Punkten, auch einzelnen größeren braunen Punkten, ohne Röthe, zuweilen um den Stiel oder Kelch braun berostet. Die Frucht wird auch in der Reife nicht gelb, nur etwas heller oder weißlich grün, doch soll sie sich gelb färben, wenn sie auf Quitte erzogen wird.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, sehr fein, sehr saftreich, ganz butterhaft, zwar noch angenehm gewürzt süß, doch bemerkte ich mir sowohl zu der französischen, wie zu der belgischen Frucht, daß Zucker und Gewürz etwas mehr vorhanden sein könnten, und daß eine gleichzeitig versuchte Bosc's Flaschenbirne ungleich besser war. Wahrscheinlich sind kleinere Früchte süßer und würziger und der Angabe Biv. mehr entsprechend, der sie als gezuckert und delicat gewürzt schildert. Doch sagt auch Decaisne: eau sucrée, legerement adstringente, peu parfumée.

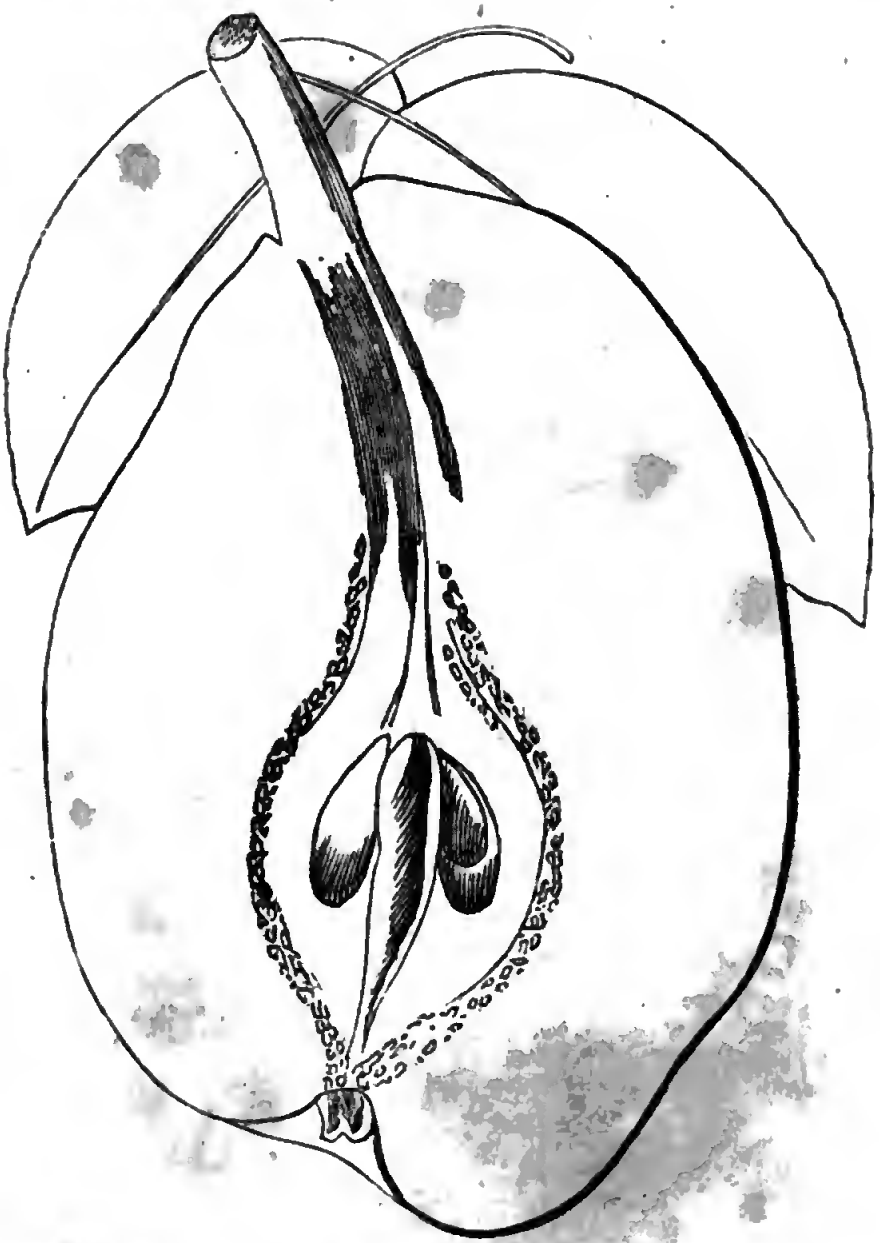
Kernhaus: nur sehr fein angedeutet, stark hohlachsig, die hohle Achse mit markiger Wandauskleidung, die Kerne sind groß, oft unvollkommen, länglich, mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: die Reifzeit beginnt nach Biv. im November und verlängert sich bis Ende December. Meine Frucht von Leroy war Anfang Nov. und die von Millet den 20. Oct. reif, doch war Letzteres im Jahre 1862, in welchem Alles früher war. — Ueber die von mir selbst erzogenen Früchte kam ich nicht ins Reine, sie sprangen im anhaltenden Herbstregen sämmtlich auf und wurden dadurch unbrauchbar. Nach Baltet nimmt auch die Frucht, angeblich unbeschadet ihrer Güte, oft schwarze Flecken an — woraus immer zu schließen, daß sie bei uns Schutz und jedenfalls das Spalier verlangt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe zeigt bei mir ein schwaches Wachsthum. Biv. schildert ihn als ziemlich starkwüchsig und fruchtbar, am besten auf Wildl. zu pfropfen, er bilde sich bald zur Pyramide aus, zeige aber selbst auf Quitte ziemlich Dornen. — Die Blätter sind etwas klein, oval, oft elliptisch, glatt, regelmäßig ziemlich scharf gesägt, flach, etwas schiffförmig, dunkelgrün und glänzend. — Sommerzweige olivengrün, nach oben mehr bräunlich grün, gelbgrau punktirt.

Jahn.

No. 426. **Doppelte Mansuette.** Diel III. 2. 3.; Luc. XI, 1 a.; Jahn III. 3.



Doppelte Mansuette. Gartenb.-Gesellsch. in Angers; Decaisne. † K. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht befand sich im Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin. Sie ist zwar nur Kochbirne, allein ihre Größe und interessante Form veranlaßte mich, von Herrn Andr. Leroy in Angers einen jungen Baum kommen zu lassen.

Literatur und Synonyme: Leroys Verzeichniß von 1860: Mansuette double mit Citat des Comice horticole d'Angers „groß, abknackend, Kochfrucht III. R. für Nov. u. Dec." — Unzweifelhaft dieselbe Birne hat Decaisne im Jard. fruit. IV. Taf. 47 als Mansuette mit den Syn. Beurré de Semur, Gros Angobert, de St. Catherine und Solitaire, beruft sich aber auf Duhamel. Dieser beschrieb und bildete nun zwar seine Mansuette mit dem Beinamen Solitaire, III. S. 76,

Taf. 58, Fig. 1 ähnlich und ebenso ungestaltet ab, allein er bezeichnete sie als halbschmelzend, Anf. Sept. reifend, bald teig werdend. Obgleich nun Decaisne meint, Duhamel habe eine ganz außergewöhnliche Zeitigung angegeben, so bleiben über diese Berufung, die wohl auch Leroy nicht gewagt hat, doch Zweifel, denn auch nach dem Lond. Cat. ist Mansuette mit dem Syn. Solitaire und Beurré de Semur eine zartfleischige Tafelfrucht I. R., im Sept. und Oct. reifend. — Unter Großer britannischer Sommerbirne, S. 279, ist bereits bemerkt, daß die Spanische gute Christbirne, welche Decaisne I. Taf. 12 unter dem Namen Janvry beschreibt, neben anderen Beinamen auch das Syn. Grosse Mansuette des Flamands führe und auch Decaisne sagt bei seiner oben erwähnten Mansuette, daß die Bonchret. d'Espagne hie und da als Grand Bretagne und Double Mansuette gehe. Die Abbildungen der Span. guten Christbirne in Duh., Pom. franc., T. O. G. und im Jard. fruit. deuten aber auf eine zwar ähnliche, große, gleichfalls im Nov. und Dec. reifende, aber regelmäßiger, meist schön birnförmig gestaltete Frucht. Auch Leroy hält die Bonchret. d'Espagne, bei der er Duhamel citirt, von der Double Mansuette getrennt, und gibt ihr unter den Kochbirnen I. Rang (wie sie auch vom Lond. Cat. als birnförmige Küchenfrucht I. R. bezeichnet wird), so daß beide, auch nach der Vegetation meines Baumes der letzteren, dessen Blattform breitelliptisch ist, wie sie Sickler im T. O. G. zu seiner Span. gr. Christbirne zeichnete, sicher verschieden sind. — Mit der S. 127 dieses Bandes beschriebenen Rheinischen Apothekerbirne, an die ich dachte, da deren Früchte zuweilen unförmlich ausfallen, will ebenfalls Mehreres nicht stimmen.

Gestalt: groß, unregelmäßig eirund, nach Decaisne häufig äußerlich der Triomphe de Jodoigne gleichend.

Kelch: klein und kurzblättrig, gelbbraun, geschlossen, in durch Beulen beengter kleiner unregelmäßiger Senkung.

Stiel: 1½" lang, stark, steif, gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, steht in Höckern, von welchen sich einer mehr aufwirft und den Stiel seitwärts drückt.

Schale: hellcitronengelb, mit feinen und auch vielen sehr starken bräunlichen und einzelnen größeren grünen Punkten, an der S.S. etwas streifiger bräunlich-orangefarbener Röthe, zum Theil aus rothen Punkten und Fleckchen bestehend, um Kelch und Stiel und hie und da auf der übrigen Schale auch glatt und dünn gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, saftreich, abknackend, von süßem schwachgewürzten Geschmack. Dec. beschreibt es ähnlich als ziemlich fein, obgleich abknackend oder halbabknackend, süß, leicht parfümirt.

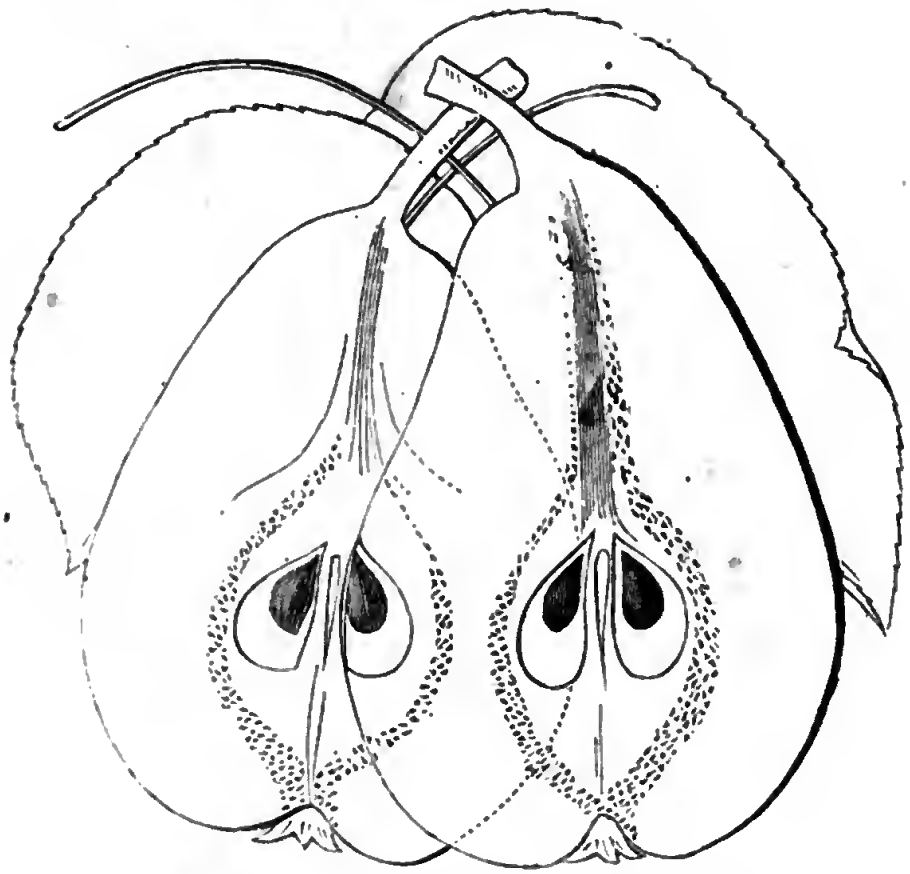
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, stark hohlachsig mit markig-mehliger Wandauskleidung, Kammern muschelförmig mit vollkommenen braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne war in Folge der auf sie gewirkt habenden Wärme am 7. Nov. reif, sie würde sich aber unter anderen Verhältnissen jedenfalls länger gehalten haben, so daß ihre Zeitigung auf Nov. und Dec. richtig angegeben ist. Nach Dec. hält sie sich sogar bisweilen bis ins Frühjahr. Sie verdient als eine große und schöne Winterkochbirne immer noch angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er eignet sich nach Leroy zu Pyramide und Hochstamm, ist aber, auch nach Decaisne, wenig fruchtbar, wie dies bei größeren Früchten öfters der Fall ist. — Die Blätter meines bis jetzt noch schwachwüchsigen Baumes sind länglich eiförmig, zum Theil auch elliptisch, in den Blatthälften nach dem Stiele zu oft ungleich, mit oft lang auslaufender Spitze, glatt, seicht gezahnt gerändelt, etwas wellenförmig und schwach sichelförmig, 1½" breit, bis 3" lang. Decaisne beschreibt sie am Sommerzweige als oval, am Grunde rundlich oder fast herzförmig, die des Fruchtholzes als oval-elliptisch, oder länglich lanzettförmig, zugespitzt, am Rande gekerbt. — Blüthenknospen scheinen kurz kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige dunkelgraubraun (nach Dec. fahlroth) schmutzigweiß punktirt.

Jahn.

No. 427. Gute Louise. Diel II, 3. 3.; Luc. V, 2 b.; Jahn I, 3.



Gute Louise. Diel (Duhamel.) *†. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: alte berühmte, schon Quintinye als Louise bonne bekannte Frucht, von welcher ziemlich alle älteren Schriftsteller handeln. Doch wird sie in Frankreich und Belgien jetzt wenig mehr gepflanzt, desto fleißiger ihre früher reifende und bessere Namensschwester, die Gute Louise von Avranches, die nicht mit ihr verwechselt werden darf.

Literatur und Synonyme: Diel V. S. 130. Wahre gute Louise, La bonne Louise de du Hamel. Er nannte sie deshalb jetzt die Wahre, weil er Bd. I. S. 215 als Gute Louise eine andere früher reifende Frucht beschrieb, die sich später als Frühe St. Germain erwiesen hat. (Vergl. diese S. 129 dieses Bds.) — Abbildungen geben: Duhamel III. S. 81, Tab. LIII. Die Frucht ist fast eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, fast $2^3/_4$" breit und etwas über $3^1/_2$" lang, doch auch an ihrer Blattform kenntlich, beschrieben als ziemlich der St. Germain gleich, aber glatter, am Kopfe runder, grün, später weißlich, im Nov. und Dec. reifend, halbschmelzend, in trockenem Boden sehr gut, steinfrei, süß, gut parfümirt, in kaltem sehr mittelmäßig." — Knoop, Tab. VII, (sehr weißgelb, nach dem Kelche zu verjüngt, und etwas birnförmig.) — Zink, Tab. VIII. La Louise bonne grosse et longue (sehr lang kegelförmig, $2^1/_2$" breit, $4^1/_2$" lang, doch sah ich sie auch schon in dieser Form.) — T. O. G. V. S. 108, Taf. V., beschrieben als rundbauchig, stumpfspitz, ähnlich der B. blanc, weshalb Diel an der Aechtheit zweifelte. Nach Dittrich ist sie die von ihm I. S. 718 beschriebene Frühe Hermannsbirne, Gute Louise. (Vergl. Frühe St. Germain.) — Decaisne, Jard. fruit., V. Tafel 35 (sehr

groß und schön, die eine der zwei abgebildeten Früchte ist 3" breit und etwas über 4" hoch und nimmt nach dem Kelche zu etwas mehr ab, als auf meiner Zeichnung oben). „Fleisch sehr schmelzend, schwach säuerlich süß, um Paris und in den nördlichen Departements ohne Erhabenheit, in der Provence weit besser, den besten Birnen an die Seite zu setzen: — Nachricht geben auch: Christs Hdwb. S. 191, Dittr. I., 729, Oberd. S. 372, Metzger S. 249, Luc. S. 210, Dochnahl S. 59 und 129, und von französischen Autoren Tougard S. 53 und de Liron d'Air, Suppl. zu Liste syn. v. 1859, S. 35. — Synon. sind: Römische Winterbirne Sickl.: Weißschalige Bergamotte, Weiße Schalbirne, Glatte St. Germain, Weiße Bergamotte, Grüne lange Winterbirne, Glasbirne, Grünbirne ꝛc. Metzger; Louise bonne ancienne, St. Germain blanc, in Frankreich und Lond. Cat.; Louise bonne Real, Downing S. 441; Good Lewis Pear, Louise bonne Pear, ältere engl. Autoren. — Wahrscheinlich sind nach Frucht und Vegetation von ihr nicht verschieden: 1) Lange gelbe Winterbirne, Diel VI. S. 69 mit den Syn. Verte longue d'hiver, Epine longue d'hiver, Mouille bouche d'hiver, Merlet; Jaune longue d'hiver, Dittr.; Lange Winter-Grünbirne, Winterschmalzbirne, Langer Winterdorn, Mayer in Pom. francon.; Winter-Herbstsaftbirne, Grüne lange Winterbirne, Dochnahl nach Lippold. 2, Soutmann, Soutmann, de Zoutmann, Diel N. K. O. I. S. 212. — Eine Louise bonne de Printemps Boisbunels ist eine andere nach Liron d'Airol. Descr. 2. Fortsetz. S. 43 schmelzende, nach Baltet (Monatsschr. 1864, S. 239) jedoch nur hartfleischige, spätere Birne.

Gestalt: zwischen eirund und kegelförmig, woher der Vergleich bald (in den kleineren Früchten) mit Verte longue, bald (in den länglichen) mit St. Germain. Bauch oberhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um diesen sanft abgerundet, häufig wenig abgeflacht, so daß die Frucht in vielen Fällen nicht aufsteht. Nach dem Stiele zu ohne oder mit etwas Einbiegung bald lang, bald ziemlich abgestumpft kegelförmig, mittelgroß oder groß (vergl. oben).

Kelch: klein und hartschalig, oder auch blättrig, flach oder seicht eingesenkt, oder auch in etwas Erhabenheiten tiefer stehend.

Stiel: kurz und stark, dann fleischig, oder länger, gekrümmt, oft neben einem Höcker.

Schale: zart, etwas geschmeidig, hellgrün, später gelblich oder weißgelb, mit vielen feinen und gröberen Punkten und mit etwas Rost, doch meist nur um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, zuweilen etwas körnig, saftvoll, meist halbschmelzend, süß mit schwachem Gewürz (rosenartig parfümirt, Diel), von gutem Stande bemerkte ich mir es auch als butterhaft, angenehm weinig süß mit ziemlich viel Gewürz.

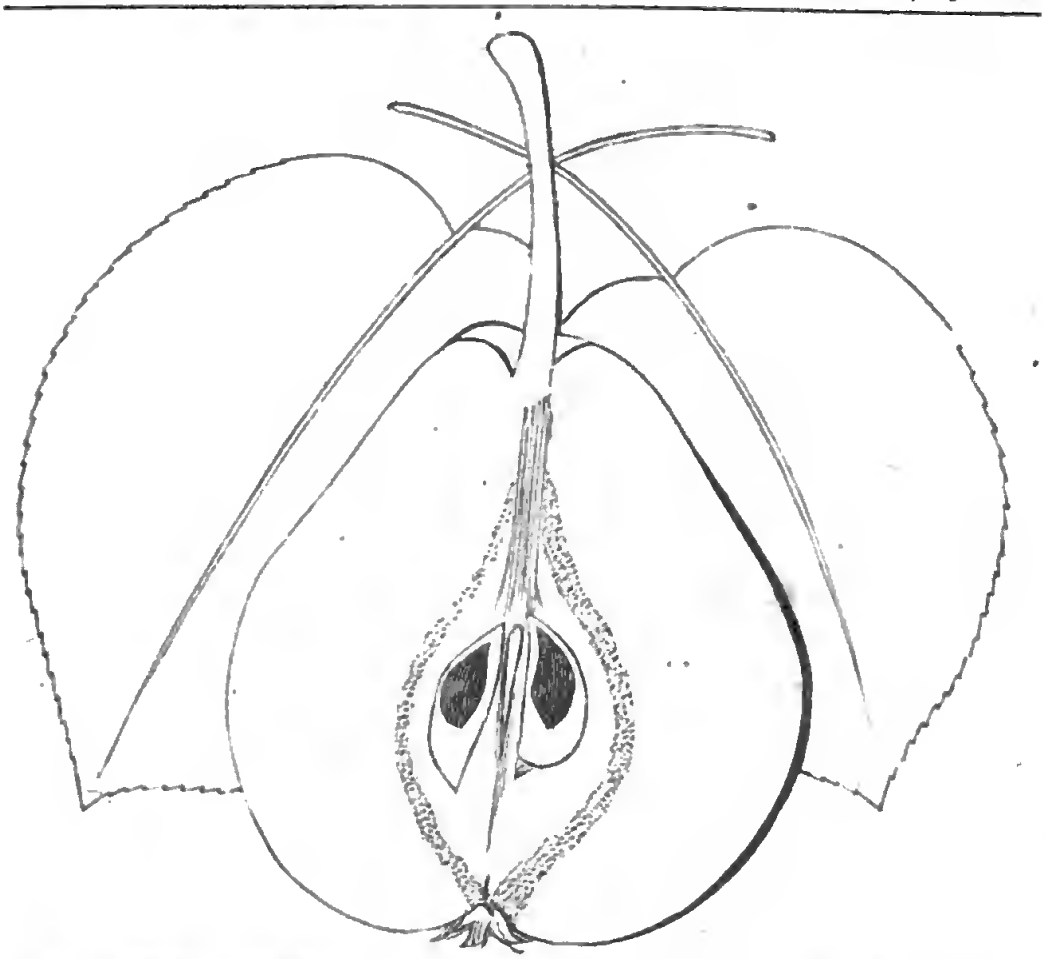
Kernhaus: meist mit etwas Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern groß mit vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die etwas Höckeransatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Nov. und hält sich oft durch Dec., selten bis Jan., wird übereif mehlig, später teig, will wegen der geringen Farbenveränderung gut beobachtet sein. Zur Anpflanzung immer noch zu empfehlen, obgleich meistens II. Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, gedeiht auf Quitte, wird bald recht fruchtbar, will aber warmen nicht nassen Boden. Er hat in seiner Belaubung viel Aehnlichkeit mit dem der Virgouleuse, auch gleichen sich die Früchte beider, doch nimmt die Virgouleuse seltener die von Diel auch an ihr hervorgehobene länglich kegelförmige Gestalt an, färbt sich höher citronengelb, ist auch an der S.S. öfters etwas geröthet, wie ich dies an der Guten Louise nie sah. — Die Blätter sind rundlich, $1^3/_4$—$2^1/_4$" breit, 2—$2^1/_2$" lang, die langgestielten auch eirund und herzförmig und länger zugespitzt, glatt, meist fein, etwas bogenförmig und seicht gesägt (wie sie auch Duhamel beschrieb und abbildete), nur die größeren sind nach vorne schärfer gesägt, schifförmig und sichelförmig und besonders die oft scharfe Spitze ist zurück oder seitwärts gekrümmt, dunkelgrün und glänzend, reichgeadert. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige bräunlichgrün, gegenüber rothbraun, schmutziggelb punktirt.

J.

No. 428. **Die Winter-Amadotte.** D. III (II.) 2, 3; L. XII. 1. (VI, 2.) b (a); J. II, 3.



Die Winter-Amadotte. Diel (Merlet?) * † (meist nur K). Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: Diel bekam sie von Filassier in Paris und hielt sie für Merlets Amadot musqué (vergl. Herbst Amadotte d. Ill. Hdb. II. S. 437), welche Quintinye zu den guten Birnen gestellt und die Burgunder sehr geschätzt hätten. Bei den vielen besseren Birnen ist sie jetzt in ihrer Heimath in Vergessenheit gerathen, hat aber für den Sortensammler Werth und kann zuletzt als Kochbirne dienen. Dem Namen Amadote leitet Menage davon ab, daß eine Dame Oudote in Burgund sie zuerst besessen habe, woraus später Amadote, Amadot, Amadotte entstanden sei. In Frankreich schreibt man meist Amadot.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 166: Die Müskirte Winter-Amadot, l'Amadot musqué d'hiver. — Abbildung gibt Zink, Tab. IX. Nr. 89, wo sie als Amadotte ziemlich gut, doch sehr groß, eirund, an beiden Enden stark abgestumpft, abgebildet ist: Diel tadelt nur, daß Zink grünes Fleisch (vielleicht nach einer unausgereiften Frucht) angibt. — Dahüron S. 671: Amadotte „hat Bisamgeschmack und dauert lange, ist aber trocken und steinigt." — Christ, Hdwb. S. 149 (nach Quintin.): erhaben parfümirt, von starkem Ambra-Geschmack, eßbar vom Dec. bis Febr. und länger, gekocht vortrefflich, färbt sich dabei roth und behält das Gewürz. Holz des Baumes stachelich. — Mayer, Pom. Franc. S. 270 ohne Abbildung. bespricht sie und andere Amadotten nur kurz, schreibt den Verlust der Dornen dem Ueberpfropfen zu — was Diel als eine Sünde gegen die

Vegetation bezeichnet (vergl. Winter-Ambrette.) — Oberd. S. 262 schildert die Frucht als zu körnig und rübenartig, selbst als Kochbirne nicht schätzbar. — Dittr. I., S. 717, Liegel, Anw. S. 101 und Dochnahl S. 57 nur nach Diel. — Die neueren französischen Autoren haben nur die Herbst-Amadotte als Amadot, Amadotte, Madot, Beurré de Capucins etc.

Gestalt: kreiselförmig, öfters auch ziemlich eirund (stark rundbauchig, zwischen kreisel- und abgestumpft kegelförmig, Diel) um den Kelch sanft abnehmend, fast kugelförmig zugerundet, doch so weit abgeflacht, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit längerer oder kürzerer, stark abgestumpfter kegelförmiger Spitze. Die Frucht ist mittelgroß, 2" (nach Diel $2^3/_4$") breit und ebenso hoch oder durch einen Höcker am Stiele etwas höher. Zink hat sie 3" breit und hoch abgebildet, wahrscheinlich von einem Spaliere.

Kelch: hart- und kurzblättrig, zuweilen auch länger zugespitzt, dann sternförmig, gelbbraun, offen, in meist weiter, aber seichter Senkung, die mit flachen Beulen besetzt ist, von welchen eine und die andere über den Bauch hin bis zum Stiele fortläuft.

Stiel: stark, oft knospig, bis $1^3/_4$" lang, anfangs grün, später schwarzbraun, steht oben auf der Spitze mit starken Höckern umgeben, von welchen ein einer (nach Diel charakteristisch schnabelähnlich) sich mehr erhebt, sich an den Stiel anlegt und ihn schief drückt.

Schale: hellgrün, später citronengelb, hie und da oft noch mit etwas Grün, selten mit einem Anfluge von Röthe, doch mit vielen und starken bräunlichen Punkten, wodurch die sonst glatte Schale fast rauh und an der Sonnenseite goldartig erscheint, um den Kelch herum auch etwas dünn berostet.

Fleisch: mattweiß, halbfein, nicht saftreich, doch auch nicht trocken, etwas knackend, von süßem müskirten Geschmack, (Diel bezeichnet ihn als ungemein zuckersüß, charakteristisch müskirt, wie man wenige findet).

Kernhaus: mit ziemlich vielen, schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, muschelförmig mit vielen vollkommenen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen.

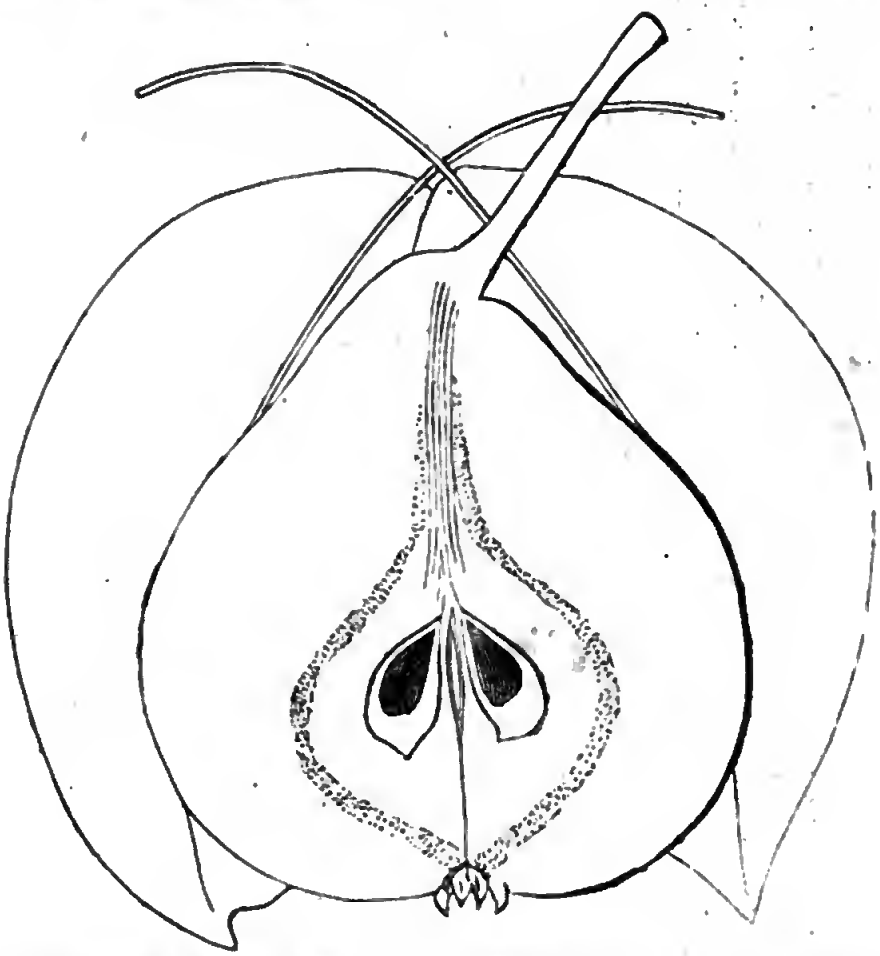
Reife und Nutzung: Die Birne reift vom Nov. bis Jan., dauert öfters noch länger, da sie nicht leicht teig wird; aus 1860 hatte ich sie noch im März. Sie läßt sich gehörig ausgereift immer noch genießen, schmeckt freilich Dem nicht, der an Butterbirnen gewöhnt ist, kann aber als länger dauernde Winterkochfrucht noch empfohlen werden.

Eigenschaften des Baumes: nach Diel, der warmen Boden empfiehlt, in welchem die Frucht allein wohlschmeckend werde, wächst er kräftig und geht hoch, belaubt sich stark und nach dem Verhalten meiner Probezweige ist er auch fruchtbar. — Blätter eirund, meist schön herzförmig, mehrentheils kurz zugespitzt, $1^1/_2$—2" breit, 2—$2^3/_4$" lang (am Sommerzweige sind sie besonders nach der Spitze hin schmäler und dann elliptisch langgespitzt, wie sie Diel beschreibt), glatt, doch oft am Rande auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, um den herzförmigen Ausschnitt herum ganzrandig, sonst feingesägt, meist flach, dunkelgrün, ziemlich glänzend, reichgeadert. Blattstiel meist kurz, einzelne $1^1/_2$" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, a. d. S.S. röthlichbraun, mit vielen und starken länglichen gelblichen Punkten.

Ich erhielt die Zweige als Winter-Amadotte von Liegel und deren Frucht stimmt mit der früher in des Herrn v. Könitz Pflanzung zu Jerusalem befindlichen Müskirten Winter-Amadotte Diels überein.

Jahn.

No. 429. Sterkmans Butterbirne. Diel I, 2. 3.; Luc. VI, 1 a.; Jahn IV, 3.



Sterkmans Butterbirne. Bivort (Sterkmans). **. Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: dieſe gute, in Belgien und Frankreich jetzt vielgepflanzte Frucht wurde von einem Hrn. Sterkmans in Löwen erzogen, aber von van Mons ins Publikum gebracht und gilt ſo öfters als van Mons'ſcher Sämling. — Die Frucht zu obigem Holzſchnitte bekam ich von Hrn. Millet in Tirlemont als Beurré Sterkmans, auch hatte ich mit ihr überein ſpäter einigemal Früchte von Hrn. Oberförſter Schmidt unter dem Namen Calebasse de Nerkman.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album III. S. 141: Beurré Sterkmans. — Annal. de Pom. IV. S. 51. Mit neuer Beſchreibung von Bivort, doch iſt die Frucht hier anders, in dem einen Exemplare ziemlich meiner Figur oben entſprechend, in dem anderen am Stiele dicker und mehr abgeſtumpft abgebildet, während ſie im Album ungleich größer und birnförmig, $3^1/_2$" breit und $4^1/_4$" hoch erſcheint. — In Frankreich geht ſie meiſt als Doyenné de Sterkmans (ſo Leroy), mehrfach auch als Calebasse de Nerkman (ſo Willermoz in Pomologie de la France, Lyon 1863), aber auch als Belle Alliance, wie öfters die Holzfarbige Butterbirne, nach Leroy in Belgien aber auch eine Neuf Maisons oder Neuve Maison (van Mons) genannt wird. — Als Belle Alliance haben Decaisne im Jard. fruit. I., tab. VI., auch Prevoſt im Rouen. Büllet. S. 199 dieſelbe Frucht beſchrieben. Zwar nennt van Mons in ſeinem Cataloge S. 60 bei Belle Alliance einen Hrn. Fariau als Erzieher, allein nach Willermoz iſt Fariau's Belle Alliance eine andere Birne

(vielleicht jene Neuf Maisons). — Bivort hat nur die Syn. Beurré ou Doyenné de Streckman, Strequeman, d'Esterkmann, nicht Belle Alliance, eben so wenig de Liron in seiner Table syn. S. 16 (der in s. Descr. I, S. 47, Taf. 12, Fig. 4 ihre Form wie Biv. Album gibt) und Leroy und Baltet. Letzterer, S. 33, schildert das Fleisch der B. Sterkmans als halbbrüchig, wie Decaisne das der Belle Alliance, während es Andere an beiden als schmelzend oder butterhaft bezeichnen.

Gestalt und Größe vergl. oben. Biv. beschreibt die Frucht im Alb. als birnförmig, in den Annalen als bauchig birnförmig, bisweilen kreiselförmig, fast so breit wie hoch. Passender wird sie (wie Decaisne und Prevost die Belle Alliance schildern) als kreiselförmig-birnförmig oder kreiselförmig-kegelförmig, um den Kelch platt abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark abgestumpft bezeichnet werden.

Kelch: blättrig, wollig, schwarzbraun, halboffen, in schöner, meist seichter, mit Beulen umgebener schüsselförmiger Einsenkung. Diese Beulen erheben sich oft stark auf der Wölbung und ziehen auch noch etwas über den Bauch hin, ohne daß sie die regelmäßige Abrundung viel entstellen.

Stiel: grün, nach seinem Ende hin braun oder mit Roststreifchen, dünn, gut 1" lang, steht wie eingedrückt, doch oft durch einen starken Höcker, der sich an ihn anlegt, schief.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite meist stark, oder auch schwächer blutartig geröthet, oft in Flecken und Punkten bestehend, und mit gelbbraunem dünnen Rost in Streifchen und Flecken, besonders um den Kelch, zuweilen jedoch auch fast gar nicht berostet.

Fleisch: gelblich weiß, fein oder ziemlich fein, saftreich, schon Ende Oct. (wo ich die Frucht für reif hielt, wie es aber doch nach ihrem Geräusche beim Durchschneiden nicht der Fall war) fast schmelzend, später bis Mitte November an Schmidts Früchten fast völlig butterhaft, von ziemlich gewürzreichem, weinigen Zuckergeschmacke, wie ihn Biv. angibt.

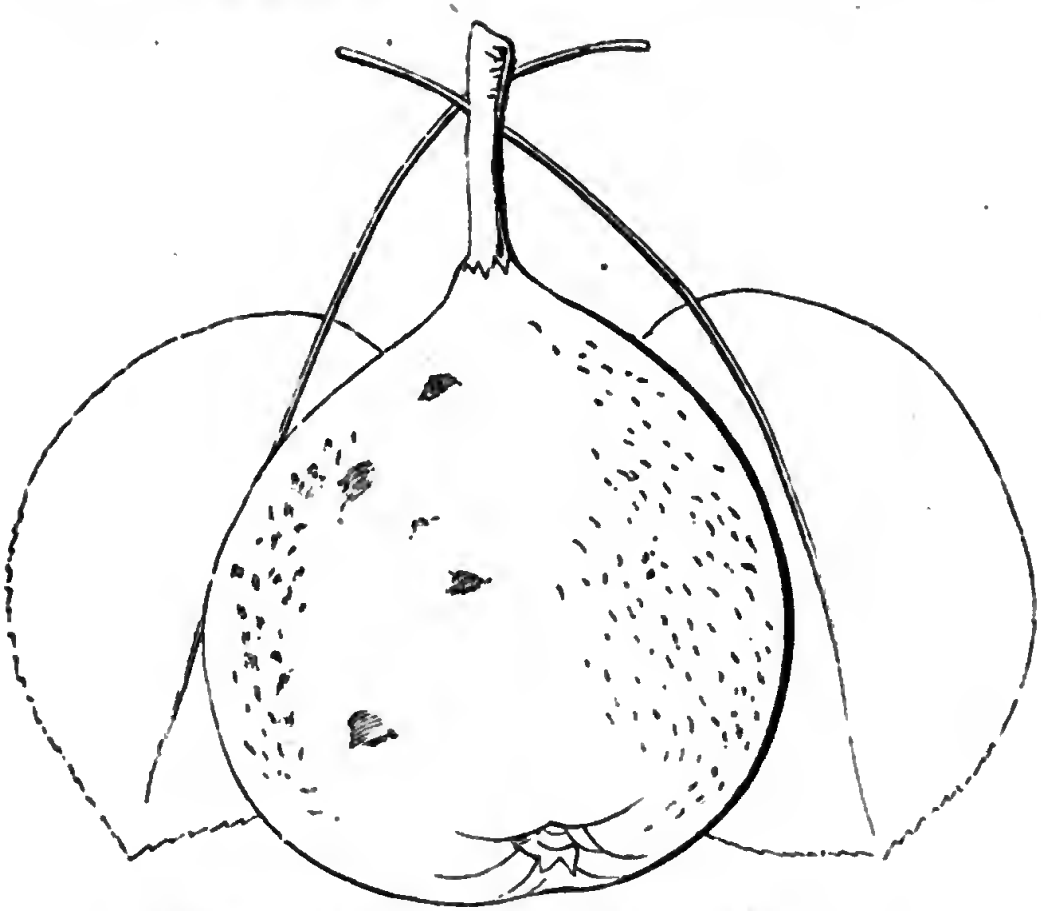
Kernhaus: hat etwas, doch nur wenig und feine Körnchen im Umkreise, ist schwach hohlachsig mit kleinen Kammern und gelblich-braunen, vollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: nach Bivort (auch nach Decaisne) reift die Birne bisweilen im Dez., meist aber im Jan. und Febr.; häufiger mag sie schon im Nov. reifen, wie Einige, z. B. Leroy angeben und die von mir versuchten Früchte zeigen. Sie wird von Allen als excellente Frucht gelobt und befindet sich auch unter den beim Congresse in Namur empfohlenen Sorten. Sicher wird sie auch bei uns auf Pyramide oder doch am Spaliere meist gut werden.

Eigenschaften des Baumes: mein jugendlicher Baum, den ich aus Zweigen von Papeleu erzog und welcher in der Vegetation mit den später von Millet und Schmidt erhaltenen Pfropfreisern stimmt, wächst ausgezeichnet kräftig und schön pyramidal und verspricht bald fruchtbar zu werden, wie Bivort und Decaisne es angeben. Nach Baltet eignet er sich auf Quitte auch zu Cordons, doch bezeichnet er ihn nur als ziemlich fruchtbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe, wie sie auch Biv. schildert, lang oval mit auslaufender, oft scharfer Spitze, bei nachlassendem Wuchse und am Fruchtholze scheinen sie elliptisch zu sein, wie sie das Alb. und die Annal. abbilden, und sogar lanzettförmig, wie sie Prevost an der Belle Alliance beschreibt. Sie sind glatt, ganzrandig oder verloren und nur nach der Spitze hin stumpfgesägt, ziemlich reich geadert, $1^3/_4$" bis fast 2" breit, bis $3^1/_4$" lang. — Blüthenknospen nach Biv. kegelförmig, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun und etwas Grau schattirt. — Sommerzweige grünlich graubraun, an der S.S. violettbraun, ziemlich stark röthlich oder grau punktirt.

Jahn.

No. 430. **Die Reichenäckerin.** Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn I, 3.



Die Reichenäckerin. Lucas. ††M. u. K. Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: ist durch ganz Württemberg verbreitet. In den älteren Baumgütern sieht man diese Birne mehrfach angepflanzt und sie verdient für die dortige Gegend immer noch größere Berücksichtigung, als ihr gegenwärtig zu Theil wird.

Literatur und Synonyme: Lucas beschrieb sie in Metzgers Kernobstsorten S. 196, dann auch in seinen Württ. Obstsorten S. 253. Mit obiger Zeichnung übereinstimmend ist sie nach Früchten von Hrn. Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen im Jenaer Obstcabin. v. 1857, II. Sect., 7. Lief. abgebildet. Ihre Syn. sind Welsche Reichenäckerin, Reifenäckerin, Tafelbirn, Süßbirn, Süße Kirchbirn, Schnitzbirn, je nach den verschiedenen Gegenden des Landes. — Die im Illustr. Hdb. Bd. II, S. 335 beschriebene Winterliebesbirne, welche nebenbei ebenfalls Kirchbirne genannt wird, ist eine ähnliche, jedoch wieder verschiedene Frucht.

Gestalt: rundlich, mit kurzer auslaufender Stielspitze oder auch dickbauchig kreiselförmig, 1¾" seltener 2¼" breit und meist ebenso hoch. In Form und Färbung ist sie der Rothen Dechantsbirne ähnlich.

Kelch: vollkommen, blättrig, flach eingesenkt, mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ſtark und holzig, ½—1" lang.

Schale: etwas rauh, düſter grün, ſpäter matt gelbgrün, an der S.S. erdartig geröthet und ringsum bräunlich beroſtet, auch ſtark grau punktirt.

Fleiſch: etwas hart, brüchig, überhaupt ziemlich körnig, doch gewürzhaft und von ſüßem Geſchmack.

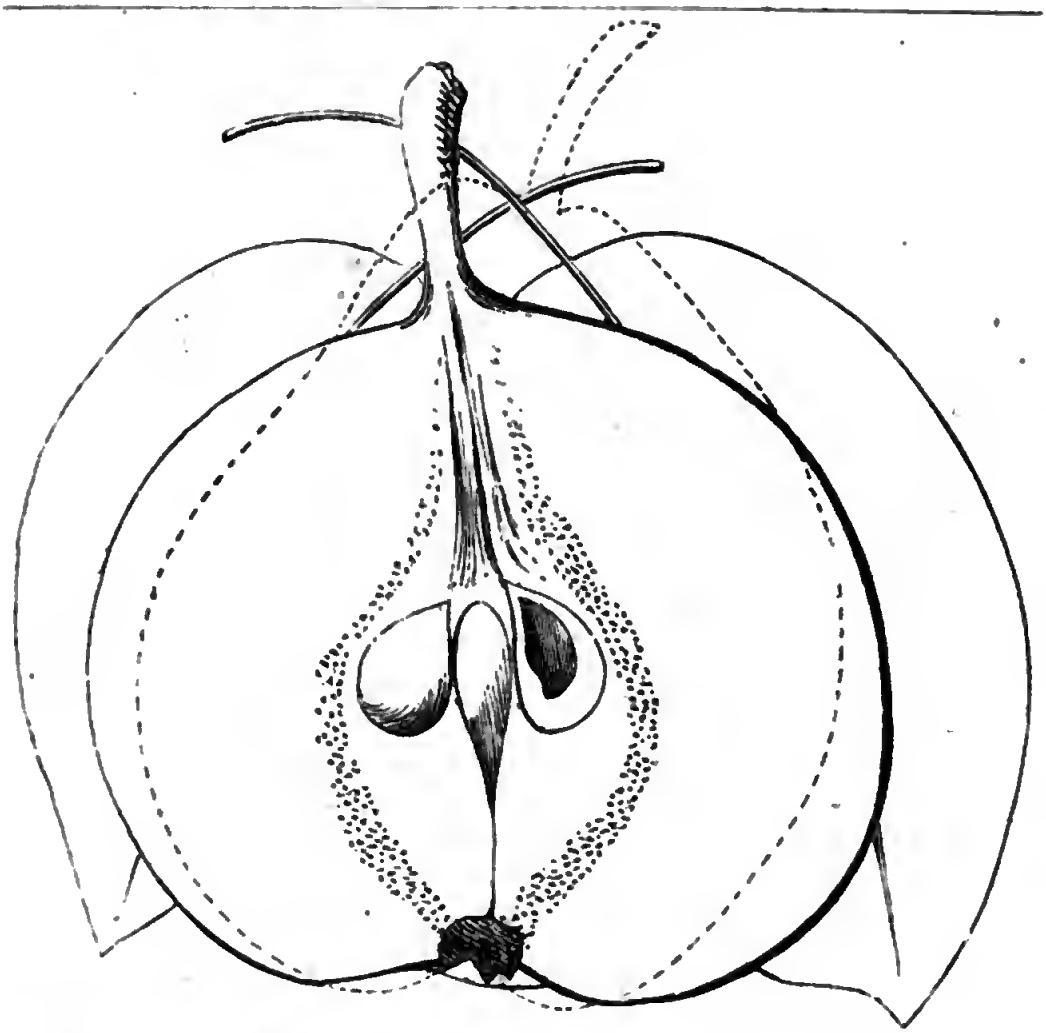
Kernhaus: ein wenig hohlachſig, mit ziemlich vielen Steinchen umgeben, mit vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Nov. bis Jan. Ihre volle Reife iſt nach Lucas Mitte Dec. und ſie hält ſich hiernach bis zum Febr., wo ſie teig wird. — In Meiningen trat dieſes Weichwerden meiſt im Nov. ſchon ein, doch ſchützt ſie die ſehr dicke Schale auf längere Zeit gegen das völlige Zerfließen. — Die Birne iſt überhaupt mehr Koch- und Schnitzbirne, als Moſtbirne, worin ſie vielen anderen Sorten nachſteht.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt ſchön und kräftig, treibt ſehr ſtarke gerade, in ſpitzen Winkeln abſtehende Aeſte, die ſehr reich mit Fruchtholz beſetzt ſind und bildet eine hohe rundliche Krone, trägt ſehr gut und kommt überall fort. — Wie Lucas noch hierzu bemerkt, bildet derſelbe ſtets einen gewundenen Stamm, hat faſt nie einen hervorragend ſtärkeren Mittelaſt, ſondern theilt ſich in der Krone in zahlreiche gleichſtarke Aeſte, wodurch der Baum ſehr kenntlich wird. — Die von mir aus Metzgers Reiſern erzogenen Probezweige zeigen zwar ein ſehr geſundes Wachsthum, allein im Fruchttragen ließen ſie es an ſich kommen und lieferten in der langen Zeit von 10 Jahren nur erſt einige mal Früchte. Wahrſcheinlich wird der Baum im Alter erſt recht tragbar. — Blätter rundlich, oder auch öfters oval, bisweilen nach dem Stiele zu abnehmend und dann breit elliptiſch, meiſt mit kurzer doch auch bisweilen mit längerer halbaufgeſetzter Spitze, 1¾" breit, 2¼" lang, oft nach vorne am breiteſten, beſonders am Blattſaume wollig, ganzrandig oder doch nur nach der Spitze hin geſägt, graulichgrün, etwas pergamentartig dick und ſteif, am Rande ſtark wellenförmig. — Blattknoſpen faſt rundlich, ſtumpfgeſpitzt, dunkelbraun, am Grunde etwas weißwollig. — Sommerzweige an der verdickten Endknoſpe oft gelbwollig, hellröthlichbraun, mit wenigen ſehr feinen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 431. **Butterb. v. Wetteren.** Diel I, 1 (2) 3.; Lucas VI, 1 b.; Jahn III, 3.



Butterbirne von Wetteren. Bivort (Berkmanns). **†. Nov. selten Febr.

Heimath und Vorkommen: vermuthlich ist sie ein Sämling Esperens und mit anderen Sämlingen von diesem an Louis Berkmanns in Heyst-ob-den-Berg gelangt, wo der Baum im Jahre 1846 die ersten Früchte brachte. Nach dem Wunsche Papeleus in Wetteren, welcher die ersten Pfropfreiser empfing, erhielt sie den Namen Beurré de Wetteren. — Ich nahm die Frucht aus Herrn Leroys Sortimente aus Berlin 1860 mit und sah sie von eben solcher gedrückt runden Form in Namur. Dagegen hatte ich sie aus dem in Görlitz ausgestellten belgischen Sortimente in mehr birnförmiger Gestalt, wie ich letztere durch Punkte angedeutet habe, ohne daß ich nach den stimmenden übrigen Eigenschaften an der Richtigkeit der einen oder der anderen zu zweifeln brauche. Die Vegetation schildere ich nach einem aus Zweigen von Papeleu erzogenen jungen Baume.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. I. S. 59. Bivort gab darin die Beschreibung. — Tougard, S. 74, schildert sie kurz nach Bivorts Cat. — de Liron d'Airol., sowohl in Liste syn. S. 42, wie in Descript. S. 15, tab. 4, Fig. 3 mit Abbildung wie in den Annales. — Leroy bezeichnet sie in s. Verzeichn.

als I. Ranges, groß, schmelzend oder butterhaft, im Febr. reifend. — Baltet hat sie nicht aufgenommen. — Dochnahl S. 160 nannte sie Wetterener Pomeranzenbirne, doch sind die Pomeranzenbirnen mehr festfleischig und habe ich den obigen Namen für passender gehalten.

Gestalt und Größe: die Frucht ist in den Annalen als mittelgroß, kreiselförmig beschrieben und auch kreiselförmig mit kurzer kegelförmiger, wenig abgestumpfter Spitze, 3" breit und eben so hoch abgebildet. Sie stellt so gleichsam das Mittel zwischen den zwei Früchten auf obigem Holzschnitte dar; die Gestalt muß demnach sehr wechseln.

Kelch: kurz- und steifblättrig, hornartig, röthlich braun, halb offen, in einer ziemlich tiefen, doch unregelmäßigen, mit Beulen besetzten Einsenkung. Diese Beulen laufen auch als theils mehr theils weniger stumpfe Schwielen über den Bauch bis zum Stiele fort und verderben stark die Rundung.

Stiel: ziemlich dick, nach der Birne zu gelbgrün, geht ohne Absatz aus der Frucht heraus oder steht, wie in den Annalen, schwach vertieft auf der Spitze derselben, mit kleinen Höckern umgeben.

Schale: etwas stark, durch erhabene und fühlbare braune Rostpunkte und Flecken uneben, grünlich citronengelb, an der Sonnenseite stark bräunlich orangefarben geröthet und um den Kelch auch dünn braungelb berostet.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, angenehm gewürzt süß, fast etwas zu stark süß, um ganz wohlschmeckend zu sein. — Biv. schildert den Geschmack als zuckerig, angenehm und sogar schwach müskirt gewürzt, russelet- oder bergamottartig (was mir nicht aufgefallen ist).

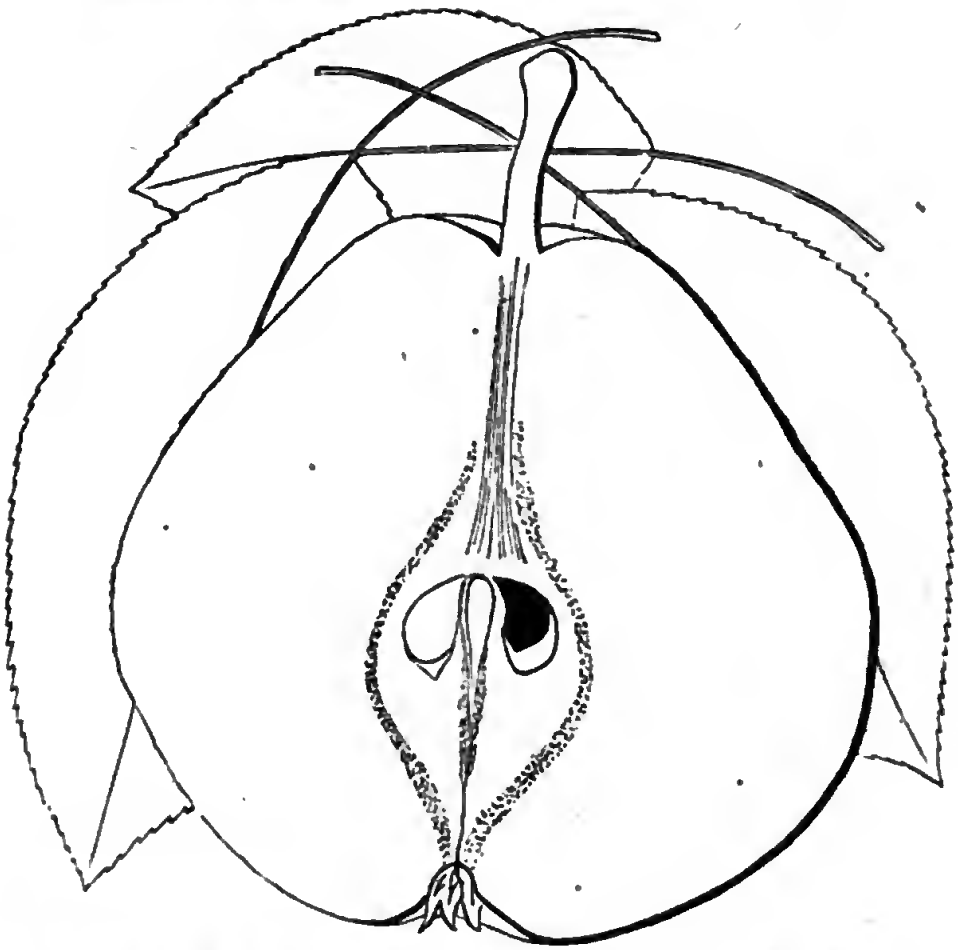
Kernhaus: mit starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, etwas breit muschelförmig, mit vielen vollkommenen, gelbbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht von Leroy war reif Anfangs Nov., wie sie bei Bivort in späteren Jahren ebenfalls zeitigte, während sie in erster Tracht im Februar zur Reife kam. Die belgische Frucht konnte nur bis 24. Okt. erhalten werden, doch war daran die große Wärme während der Ausstellung Schuld.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch in Meiningen sehr lebhaft, wie er geschildert wird und zeigt einige Dornen. Er trieb auf Wildling so mächtig empor, daß ich ihn seit 2 Jahren nicht mehr beschnitt, um den starken Wuchs zu hindern. Auch gedeiht er auf Quitte. Die 1864 zuerst daran erzogenen Früchte blieben in Größe und Ausbildung sehr zurück, zeigten aber die richtige Form und Färbung. Doch läßt sich hieraus auf Unbrauchbarkeit für uns auf freiem Stande vorerst nicht schließen, denn der Sommer dieses Jahres war ungewöhnlich trocken, auch allzukühl. Die Blätter sind der Schilderung Bivorts entsprechend oval, und länglich oval, öfters auch länglich eirund, ziemlich groß, 2" breit, 3" lang, mit auslaufender Spitze, glatt, ganzrandig, stark geadert, etwas schifförmig und sichelförmig. Stiel verschieden lang, stark und steif, das Blatt daran aber meist hängend. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, ziemlich stumpfspitz, hellbraun mit Grau und Dunkelbraun gemengt. — Sommerzweige dunkelrothbraun, auf der Schattenseite ins Grünliche fallend, graugelb punktirt.

Jahn.

No. 432. **Goubaults Dechantsbirne.** Diel II, 2. 3.; Luc. VI, 2 a.; Jahn VI, 3.



Goubaults Dechantsbirne. Millet (Goubault). * Nov. März.

Heimath und Vorkommen: der Baumschulbesitzer Goubault in Angers erzog sie aus Samen, der Baum trug zuerst 1849. — Ich empfing die Frucht von mehreren Seiten und erzog sie auch bereits selbst, doch schildere ich sie hier besonders nach Früchten, die ich aus dem belgischen Sortimente, wie es in Görlitz ausgestellt war, mit nach Hause nahm, und von welchen auch die eine zum Holzschnitte oben benutzt wurde.

Literatur und Synonyme: die Birne wurde zuerst von Millet in der Pomologie de Maine et Loire beschrieben, wie de Liron d'Airoles in Descript. I, S. 58 mittheilt. Sie erscheint auf Liron's Abbildung Taf. 16, Fig. 9 ziemlich rundlich, fast plattrund, $2^3/_4$" breit, $2^1/_4$—$2^1/_2$" hoch und er bezeichnet sie als mittelgroß, schmelzend, saftreich, etwas parfümirt. In seiner später erschienenen Liste syn. S. 52 schildert sie Liron. d'Airol. als Tafelfrucht von mittlerer Größe halbschmelzend, reifend von Nov.—Jan., II. Ranges. — Baltet, deutsche Uebers. S. 52, beschreibt sie kurz als mittelgroß, rundlich, gegen den Kelch abgeplattet, mit kleinen Rippen am Stiele, glänzend gelb, bräunlich gefleckt, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, saftig, erhaben, vom Febr.—April reifend. — Von Tougard S. 63 wird sie unter Citat des Catalogue raisonné de Bivort als groß, schmelzend, II. R., bis März haltbar bezeichnet; nach Jamin und Durand hat sie brüchi-

ges, nach Leroy, Papeleu und dem Vilvorder Catal. dagegen schmelzendes Fleisch, bei allen vier aber I. R.

Gestalt: kreiselförmig und wie auf dem Holzschnitte oben mittelbauchig, oft jedoch um den Kelch weit stärker abgeplattet, so daß die größte Breite noch mehr nach dem Kelche zu liegt. Nach dem Stiele hin biegt sich die Frucht häufig, besonders auf der einen Seite stärker ein, nimmt aber zuweilen in anderen Exemplaren auch wieder ungleich mehr ab und endigt flachrund mit sehr kurzer, breit abgestumpfter Spitze.

Kelch: lang- und spitzblättrig, oft unvollkommen, offen oder halboffen, zuweilen in seichter und enger, zuweilen aber auch in tiefer trichterförmiger Einsenkung, mit starken Beulen umgeben, welche meist als 5 starke Schwielen über die Wölbung fast bis zum Stiele fortlaufen und verursachen, daß der Bauch an manchen Stellen stärker hervortritt.

Stiel: stark, $^3/_4$—1″ lang, gelbbraun, holzig, mehr oder weniger vertieft stehend, mit Falten oder Beulen umgeben.

Schale: etwas stark, glatt und glänzend, hochcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und mit ziemlich vielem netzartigen gelbbraunen Rost, der um den Stiel etwas rauh wird, doch ohne Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, halbschmelzend von gewürzreichem, schwach weinigen Zuckergeschmack. An von mir auf freiem Stande erzogenen Früchten, die etwa $^2/_3$ der obengezeichneten Größe hatten, war das Fleisch fester, gleichsam speckartig doch von süßem angenehmen, gewürzhaften Geschmacke.

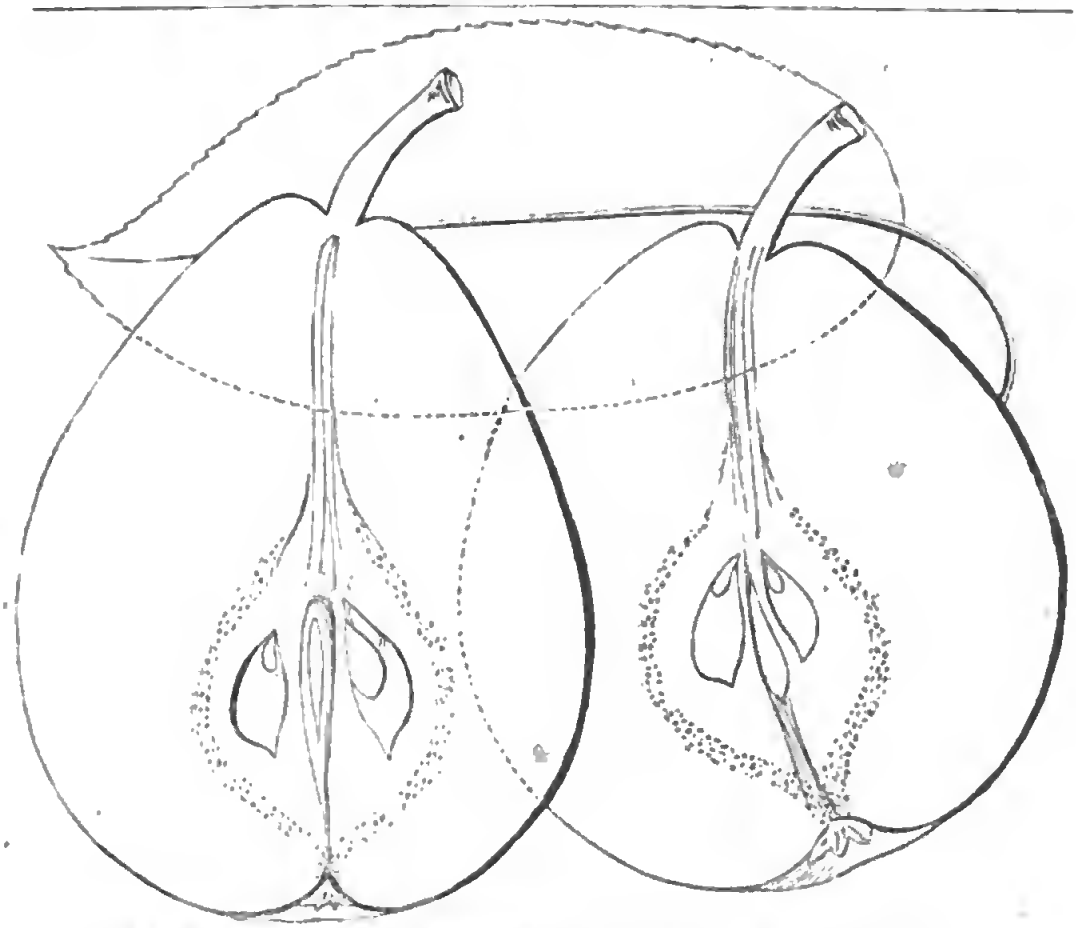
Kernhaus: hat meist die Form, wie auf dem Holzschnitte oben, doch ist seine Gestalt veränderlich. Sie richtet sich nach der Form der Birne, an den plattrunden Früchten ist es bei geringer Höhe eigenthümlich in die Breite gezogen, einer sehr platten Zwiebel ähnlich. Sein Umkreis ist nur durch feine Körnchen angedeutet, die Achse ist schwach hohl; Fächer klein mit wenigen etwas dicken, kleinen, dunkelbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte November an und hält sich oft lange, je nach den Sommern und nach der kühleren oder wärmeren Aufbewahrung, so daß ich sie selbst noch im März hatte und sie würde sich nach ihrer noch guten Beschaffenheit auch noch länger gehalten haben, auch war sie nicht gewelkt. Sie ist eine gute Tafelfrucht, die besonders wegen ihrer langen Dauer Werth hat, wenn sie auch nur II. Ranges ist und bei uns jedenfalls, um zartfleischig zu werden, das Spalier verlangt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird als mittelstark, sehr fruchtbar bezeichnet, als Pyramide verlange er warmen leichten Boden, auf Quitte bleibe er schwach. Die Blätter sind lanzettförmig, zum Theil auch elliptisch, $1^1/_2$″ breit, $2^1/_2$—$3^1/_2$″ lang, mit meist auslaufender, geradeausstehender oder etwas seitwärts gedrehter Spitze, glatt, feingesägt, am Rande wellenförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattstiel gelblich, $1^1/_2$″ lang. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, nach unten graubräunlich, nach oben violettroth, gelblich punktirt. — An den Enden der Fruchtspieße finden sich oft lange und scharfe Dornen.

Jahn.

No. 433. **Dechantsbirne von Alençon.** Diel I, 3. 3.; Luc. V (VI), 1 b.; Jahn VI, 3.



Dechantsbirne von Alençon. Bivort. ** ††. W. Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Die Herkunft dieſer in Deutſchland vielleicht noch ganz unbekannten, aber trefflichen Frucht iſt nicht genau bekannt. Bivort vermuthet, bei Beſchreibung derſelben in den Annales, nur, daß ſie zu Alençon in Frankreich entſtanden ſein möge. Decaisne ſagt näher, daß ſie um 1810 entdeckt worden ſei durch Herrn Thuillier, Baumſchuleninhaber zu Alençon in einer Hecke der ferme de la Ratterie, Commune von Cuſſey im Dep. der Orne. Die Frucht iſt ſelbſt in meinem für Birnen ungünſtigen Boden ſchmelzend, erreichte auf unbeſchnittener Pyramide noch etwas mehr Größe als oben gezeichnet iſt, und wird die Größe der obigen Figuren in günſtigeren Lagen wohl ſchon auf Hochſtamm erlangen, auf Zwergbäumen aber die Größe, in der Bivort ſie abbildet ($3^1/_3$" Breite und $3^3/_4$" Höhe). Decaisne ſandte mir eine zu Paris gewachſene Frucht, die in Form der obigen größeren Figur glich, $2^3/_4$" breit und $3^1/_3$" hoch war. Mein Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, und ſtimmten Frucht und Vegetation mit den Beſchreibungen recht gut. Der Probezweig trug 3 Jahre hinter einander voll, und ſcheint die Frucht auf den Pflückepunkt nicht eigen, da ſelbſt Früchte, die ich 1863 um Michaelis brach und mit nach Görlitz nahm, im November ſchon ſchmelzend wurden.

Literatur und Synonyme: Annales VIII, S. 15; Doyenné d'Alençon, mit den Synonymen Doyenné d'hyver d'Alençon, Doyenné d'hyver nouveau und Doyenné marbré. Als Doyenné d'hyver nouveau (richtiger wäre wohl geweſen Pentecôte nouvelle) erhielt Diel von p. Mons ſeine Neue ſpäte Winter-Dechantsbirne, die

eine andere Frucht ist, und im Handbuche I, S. 179 als Neue Winter-Dechantsbirne bereits vorkommt, weshalb auch für uns Deutsche der oben gegebene Name allein paßt. Decaisne Bd. III. (Lief. 30) Poire d'Alençon mit den Synonymen Doyenné gris d'hyver nouveau, Doyenné d'Alençon und partim St. Michel d'hyver, welchen Namen ihr mit Unrecht Willermoz gegeben habe, der vielmehr einer andern Duhamel'schen Frucht gehöre. Er setzt hinzu, Prevost habe sie beschrieben als Doyenné d'hyver, die er von der P. Pentecôte (unserer Winter-Dechantsbirne) unterscheide. Liron d'Airoles Notice pomol. 1858, S. 37; Biv. Album I, S. 179; Prevost, Pomol. Seine infer. (Rouener Bülletin) S. 90. In England und Amerika scheint die Sorte noch unbekannt zu sein. Der Lond. Cat. verweiset bei Doyenné d'hyver nouveau auf Easter Beurré und verwechselt also die Winter-Dechantsbirne mit der obigen oder der obgedachten Diel'schen Frucht.

Gestalt: Neigt zur Eiform, Decaisne's Frucht zur langen Eiform; in kleineren Exemplaren steht sie meistens zwischen Eiform und Kreiselform, und manche Exemplare haben mit einer kleinen Winterdechantsbirne Aehnlichkeit. Meine größten Früchte waren $2^2/_3$" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich eiförmig wölbt und nur sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegung, bei Decaisne's Frucht mit schwachen Einbiegungen, meistens eine kurze dicke, manchmal auch eine etwas längere und in beiden Fällen nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, in enger, flacher Senkung, oft selbst oben auf. Aus der Kelchsenkung laufen nur flache Beulen zum Bauche hin.

Stiel: dick, holzig, $^1/_2$—1" lang, meist sanft gekrümmt, sitzt in enger, flacher Höhle.

Schale: dick, vom Baume grasgrün, später gelb. Röthe fehlt. Rost ist häufig, bildet um den Stiel Ueberzug und sonst an größeren Stellen häufige und starke, auch wohl netzförmige Figuren (wovon man sie D. marbré nannte). Punkte häufig, werden aber durch den Rost oft maskirt. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, süß, von ziemlich bergamottartigem, edlen Geschmacke. Adstringirendes, was Decaisne anmerkt, fand ich im Geschmacke nicht, und notirte den Geschmack der von ihm gesandten Frucht als schwach zimmtartig süß.

Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur unbedeutender hohler Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten fast nur kleine, taube Kerne. Kelchröhre ist flach.

Reife und Nutzung: Bivort gibt die Reifzeit von Dezember bis März an, Decaisne von Oct. bis März, und daß man durch Pflücken zu verschiedenen Zeiten die Reifezeit vielleicht verlängern kann, geht aus obiger Bemerkung über die um Michaelis gebrochenen Früchte hervor. Andere, die ich 1863 Ende Oct. brach, waren im Januar noch hart. Möglich will auch diese Frucht, wie man dieselbe Erfahrung machte, um schmelzend zu werden, nicht zu spät gebrochen sein.

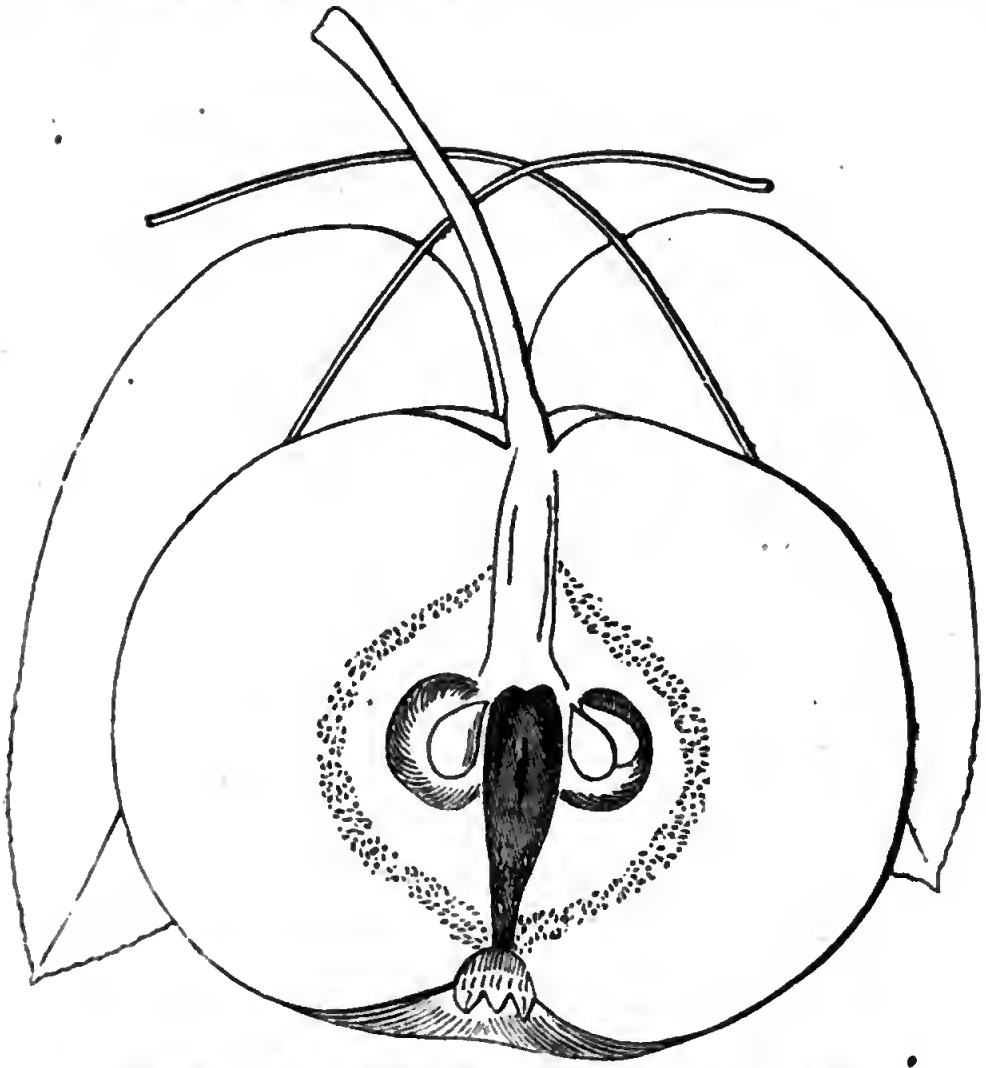
Der Baum wächst mir in der Baumschule bisher gemäßigt und scheint sich für Pyramide auf Wildling sehr zu eignen, gedeiht aber nach Bivort auch auf Quitte gut. Seine gerühmte große Fruchtbarkeit bestätigte sich bei mir. Die Sommertriebe sind steif, nach oben an Dicke nicht abnehmend, kurzgliedrig, etwas gekniet, olive ledergelb, zahlreich, doch nur fein punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, glänzend, fast flach, lanzettlich, nur ganz seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Die Blätter der Fruchtaugen sind von gleicher Gestalt, oft nur gerändelt. Augen etwas dickbauchig konisch, abstehend, sitzen auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

Die in dem belgischen Sortimente in Görlitz ausgestellte Doyenné d'hiver nouveau war nach ihrer stark rostbraun gefleckten und punktirten Schale jedenfalls die oben beschriebene d'Alençon, ihre Gestalt war in 3 Früchten die des oben rechts gezeichneten kleineren Exemplars. Die Früchte waren Ende Oct. schon völlig reif und ausgezeichnet wohlschmeckend, durch etwas dem gewürzhaft säuerlich süßen Safte beigemischtes fein Herbes sehr pikant. — Die von Hrn. Superint. Oberdieck mitgesendeten Blätter sind wie oben gezeichnet, bald etwas breiter, bald schmaler, ich nenne diese Form jedoch lang oval, weil das Blatt am Stiele abgerundet ist, nicht spitz ausläuft.

Jahn.

No. 434. **Schnakenburger Winterbirne.** Diel VI, 1./3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn II, 3.



Schnakenburger Winterbirne. Oberd. ††. Nov.—April.

Heimath und Vorkommen: Diese gar treffliche Winter-Kochbirne findet sich bei Schnakenburg im Hannoverschen, woher Herr Thierarzt Scheller daselbst mir freundlich Reiser und 1862 auch ein Dutzend Früchte sandte. Sie wird bei Schnakenburg zum Kochen sehr geschätzt und findet, nachdem sie in der Umgegend mehr bekannt geworden ist, in Früchten und Bäumen reißenden Absatz, verdient auch wegen Haltbarkeit, Tragbarkeit und Güte für die Küche allgemeiner bekannt zu werden. Kleine Früchte ohne ganzen Stiel hielt ich Anfangs für die Winter-Pommeranzenbirne; die später gesandten großen Früchte überzeugten mich aber bald, daß hier ohne Zweifel eine den Pomologen noch ganz unbekannt gebliebene Frucht vorliegt. Es steht dahin, ob sie bei Schnakenburg etwa aus dem Kerne entstanden ist, oder woher sie dahin kam, und ist sie bisher wenigstens an einem andern Orte noch nicht wahrgenommen worden. Sie wird gekocht schön roth; das Fleisch ist nicht weichlich, doch sehr fein und schmeckt ohne Zucker und Gewürz gewürzeich, süß und erquickend.

Literatur und Synonyme: Wird wohl sicher hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Die Form ist die der Pommeranzenbirnen, häufig noch flacher gebaut, manche selbst etwas käsförmig. In Größe variirt sie, je nach Kräftigkeit und Standorte des Baumes merklich, und, wie mir von einem alten, abgängigen Baume Früchte mitgesandt sind, die nur $3^1/_2$" Breite und 2" Höhe hatten, so maßen die größesten von kräftigen Hochstämmen $3^1/_2$ bis $3^3/_4$" Breite und gegen 3" Höhe. Manche nehmen nach dem Stiele stärker ab als nach dem Kelche, allermeistens sitzt jedoch der Bauch in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien meistens ziemlich eben so ab, ist nur wenig abgestumpft, und erheben nur manche sich etwas höher und machen eine flache, dicke Stielspitze, zuweilen mit Spuren von Einbiegungen.

Kelch: ziemlich lang gespitzt, hartschalig, etwas in die Höhe stehend, mit rinnenförmig zusammen gebogenen Ausschnitten, halb oder ganz offen, steht in ziemlich weiter und tiefer, ebener Senkung, und auch der Bauch der Frucht ist allermeist schön rund, und zeigt nur flache, breite Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nur ganz an der Basis ein wenig fleischig, 2" lang, gerade aufstehend, oder nur wenig zur Seite gebogen, meist auch wenig gekrümmt, steht in flacher oder nur mäßig tiefer Höhlung mit einigen ganz flachen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich fein, matt glänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung nach und nach immer stärker gelb. Stark besonnte sind über den größeren Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, hell blutfarbigen, fast etwas gelblich karmoisinrothen Röthe verwaschen, welche undeutliche Spuren von Streifen zeigt. Beschattete Früchte sind ohne Röthe. Punkte zahlreich theils fein, theils stärker, in der Röthe oft mit feinem, dunkleren Ringe umgeben. Auch Rostanflüge und einzelne Rostflecke finden sich, und um Kelch und Stiel bildet der Rost oft, doch nicht immer, etwas Ueberzug. Geruch stark und merklich zimmtartig gewürzt.

Das Fleisch ist matt gelblich, abknackend, doch nicht hart, riecht stark zimmtartig, ist saftreich, um das Kernhaus nur ganz fein körnig, von kaum ein Geringes herbem, fein zimmtartig gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke. Es ist mir kaum eine andere, so stark gewürzt riechende Birne vorgekommen; man merkt den zimmtartigen Geruch selbst schon aus einiger Ferne.

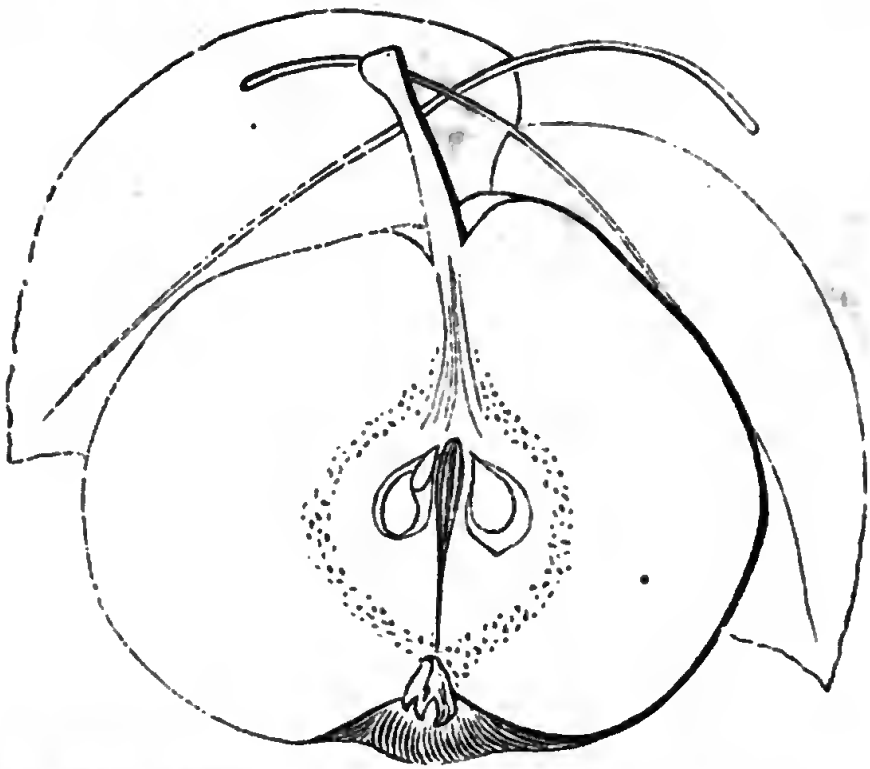
Das Kernhaus hat theils eine große und weite hohle Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen, theils auch nur eine unbedeutende, nur angedeutete hohle Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, eiförmige, flache, meist unvollkommene Kerne. Die ziemlich starke Kelchhöhle hat das Eigene, daß in ihrer Mitte sich eine Oeffnung befindet, hinter welcher eine schwärzliche, schmale, häufig, doch nicht immer mit der hohlen Achse sich verbindende, unregelmäßige Kelchröhre noch ziemlich herabgeht, in der man die abgestorbenen Fructificationsgefässe findet.

Reife und Nutzung: Ist zum Kochen schon bald nach dem Abnehmen gut, und hält sich, wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, bis zum Frühlinge. Etwas spät gebrochene mürben früher.

Der Baum wächst rasch und gesund, und wird früh und sehr tragbar. Er liebt, nach den gegebenen Nachrichten, geschützten Standort, wenn die Früchte recht groß und schön werden sollen. Die häufig mit Blätteraugen besetzten Sommertriebe sind gerade, nach oben abnehmend, etwas langgliedrig, nicht stark gekniet, nach oben im August noch stark wollig, grünlich olive, meist etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen, gelblichen, etwas matten Punkten. Blatt ziemlich groß, rinnenförmig, bricht etwas wollig aus und ist auch im Nachsommer matt glänzend mit Spuren von Wolle auf seiner Oberfläche, unten am Triebe und oben fast oval, mit ganz kleiner aufgesetzter Spitze, in der Mitte des Zweiges mehr elliptisch, fast ganzrandig. Afterblätter kurz fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen etwas größer, mehr langeiförmig, seltner eioval, gleichfalls mit der charakteristisch kurzen, nagelförmigen Spitze, auch etwas fein wollig und ganzrandig. Augen klein, kurz, spitz, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 435. Die Hofbergamotte. Diel I, 1 b.; Luc. IV, 1 a.; Jahn IV, 2.



Die Hofbergamotte. Diel. **†. Dec., nach der Brechzeit auch früher.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese in für Birnen geeignetem Boden delikate Frucht, die auch bei uns recht häufigen Anbau verdient, von Herrn Professor van Mons unter dem Namen Bergamotte de la Cour. Ob van Mons sie erzogen habe, oder woher sie stammt, ist nicht bekannt, da sie in dem Cataloge des Hrn. van Mons nicht vorkommt, da dieser Catalog sich indeß als eine mit höchst wenig Sorgfalt angefertigte Arbeit aus gar manchen Kennzeichen ergibt, so mag man es doch für wahrscheinlich halten, daß Hr. v. Mons sie erzogen habe, und nur übersah, sie im Cataloge mit aufzuführen. Sie ist indeß gegenwärtig auch in Belgien und Frankreich sowie in England ganz unbekannt, und würde verloren gegangen sein, wenn sie sich im Diel'schen Sortimente nicht erhalten hätte. Mein Reis bezog ich von Diel, und kam die Sorte ebenso von Diel nach Herrnhausen, mit Diels Beschreibung ganz stimmend.

Literatur und Synonyme: Diel N. K. V, S. 127 Hofbergamotte, Bergamotte de la Cour. Dittrich I, S. 733 nur nach Diel. Sonst finde ich sie nirgends.

Gestalt: plattrund, meist bergamottförmig. Gute Früchte sind nach Diel 3'' breit und oft 1/4'' niedriger oder auf der höchsten Seite so breit als hoch. Aus der Herrnhäuser Collection in Görlitz nahm ich 1863 Früchte mit, von der schönen Größe, wie eine derselben oben gezeichnet ist. In meinem trockenen Nienburger und Jeinser Boden blieben sie von nur 2—2 1/2'' Breite und angemessener Höhe; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie schnell und oft so stark ab, daß kleinere Früchte ein etwas kreiselförmiges Ansehen bekommen.

Kelch: kleinblättrig, ziemlich hartſchalig, doch nicht eigentlich hornartig, iſt bald ziemlich offen, bald geſchloſſen und ſitzt in ziemlich tiefer, oft wirklich tiefer Senkung, auf deren Rande ſich häufig breite, ſtarke Beulen erheben, die über die Frucht hinlaufen und die Rundung entſtellen.

Stiel: ſtark, holzig, 1—1¼" lang, ſitzt auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt, mit einigen flachen oder ſtarken Wülſten umgeben.

Schale: glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellcitronengelb. In manchen Jahren fehlt Röthe ganz, jedoch in heißen trocknen Sommern iſt die Frucht auf der Sonnenſeite mit einer bald hellen, bald dunklen Röthe verwaſchen, die oft auch unbedeutend iſt, faſt wie bei Diels Rother Bergamotte. Anflüge und Ueberzüge von zimmtfarbigem Roſte ſind bald mäßig häufig, bald ſehr häufig. Die Punkte ſind zahlreich, aber in der Röthe am wenigſten bemerkbar und vom Roſte maskirt. Geruch merklich gewürzt.

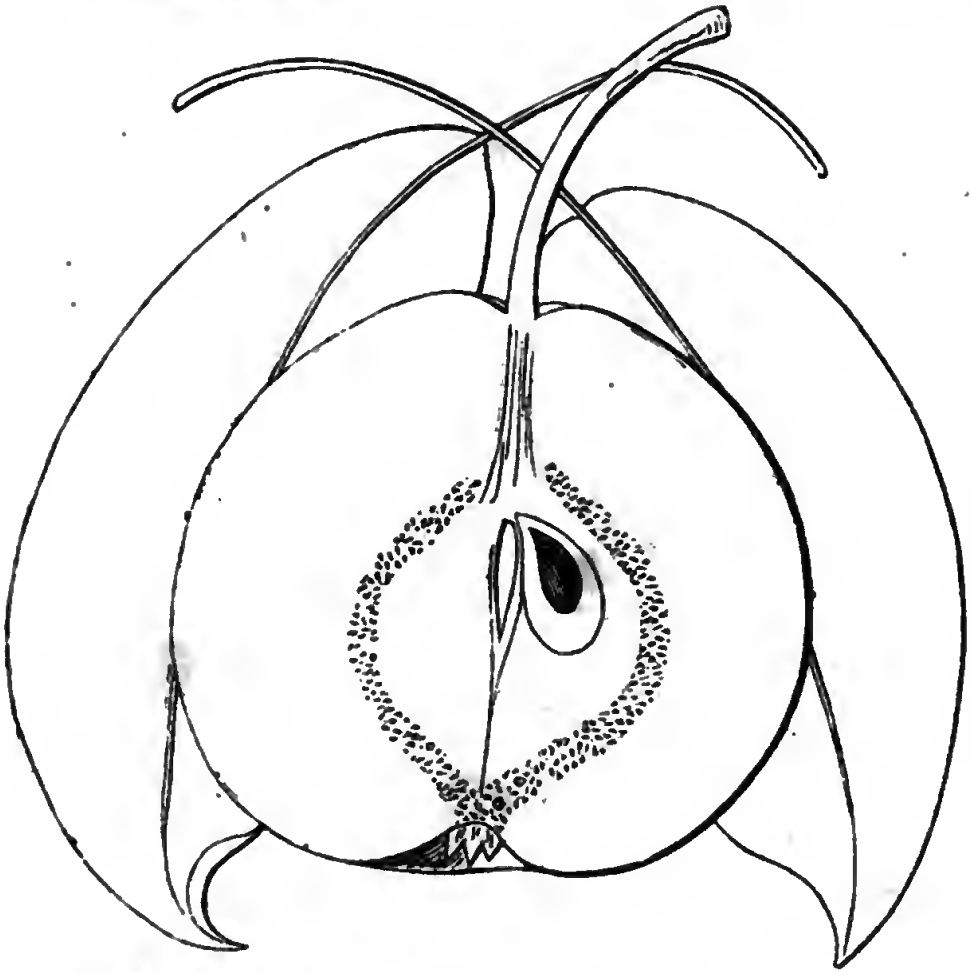
Fleiſch: mattweiß, überfließend von Saft, ganz ſchmelzend, nach Diel von gewürzhaftem, zuckerartigen Muskatellergeſchmack, den ich mir als bergamottartigen, gewürzten, durch eine kleine Beimiſchung von Säure gehobenen ſüßen Geſchmack notirte.

Das Kernhaus iſt klein, geſchloſſen oder mit nur kleiner hohler Achſe; die engen Kammern enthalten vollkommene, eiförmige, ſpitze, braune, oft noch hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht etwas herab.

Reife und Nutzung: Früchte aus meinem trockenen Boden, die ich um Michaelis brach, welkten mehrmals etwas und ſagt auch Diel, daß die Frucht etwas welke. Ich brach mehrmals ⅔ October, wo die Früchte dann im Dec. mürbeten und in kalten Jahren nur halbſchmelzend, doch ſehr ſüß waren. Die obgedachten Früchte aus Herrnhauſen (aus einem etwas feuchteren, für Birnen paſſenden leichten Boden) waren 1863 8 Tage vor Michael gebrochen, und wurden Ende Oct. nebſt meinen ebenſo früh gebrochenen aber kleinen Früchten delikat und ſchmelzend. Diel ſetzt die Reifzeit Anf. December. Früchte, die ich nach meiner Rückkunft von Görlitz erſt Ende Oct. brach, wurden im Dec. inwendig moll und nicht ſchmelzend.

Der Baum, welcher auch auf Quitte fortkommt, wächſt lebhaft, wird nach Diel groß, geht mit ſtarken Aeſten hoch in die Luft, belaubt ſich ſchön und iſt ſehr fruchtbar, welches Letztere meine Probezweige beſtätigten (1863 mußte ich auspflücken). Die Sommertriebe ſind kurzgliedrig, etwas gekniet, treiben häufige Blätteraugen und oft Fruchtſpieße, ſind ledergelb, meiſt bräunlich überlaufen, ſehr fein und wenig bemerklich punktirt. Blatt mittelgroß, faſt flach, glänzend, elliptiſch, mit ſtarker auslaufender Spitze, ſeicht, doch ſchön gezahnt. Afterblätter häufig lang, meiſt lanzettlich, nur gerändelt. Augen koniſch, oft etwas bauchig, abſtehend, ſitzen auf wulſtigen, faſt nicht gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 436. **Klöppelbirne.** Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn II, 3.



Klöppelbirne. Diel. †. Dec., oft später, oft früher.

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Lahngegend zu Hause und wurde zu Diels Zeit in den Gärten der Landleute gerne gepflanzt. Diel glaubt, daß Joh. Bauhin dieselbe Birne unter dem Namen Pechkugeln gekannt, daß sie sich aber im Laufe der Zeit mit dem Clima Deutschlands verbessert habe, doch zeige sie immer noch die Eigenthümlichkeit wie ehemals, daß ihre Schale schwarz werde, in welchem Zustande dann die Frucht am besten sei. — Ihren Namen hat sie von der runden Form und dem langen starken Stiele.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 161: die Klöppelbirne, Deutsche Winter-Pomeranzenbirne, von den Landleuten auch Winterbergamotte genannt. — Oberd., S. 361, fand sie, wegen stärkerer körniger Beschaffenheit des Fleisches und raschen Verderbens nach Weihnachten, auch als Kochbirne nur von geringem Werthe, empfiehlt sie aber doch wegen ihrer sehr großen Fruchtbarkeit dem Landmanne zum Anbau, der weniger auf feines Fleisch sehe und die Frucht selbst zum Viehfutter mit Vortheil erziehen könne. — Dochnahl, S. 8, gibt Bisambirne in Franken (mit einem ?) als Synon. hinzu.

Geſtalt: faſt rund, nach Diel darin den Bergamotten noch näher als den Pomeranzenbirnen ſtehend, mittelbauchig, um den Kelch flach und breit aufſitzend; nach dem Stiele zu meiſt kugelförmig abnehmend, und eine kurze Spitze bildend, 2¼" breit und ebenſo hoch, öfters auch etwas breiter als hoch. — Neben Früchten von der oben dargeſtellten Form bauen ſich die von mir erzogenen zum Theil auch höher und nach dem Stiele zu ſtärker abnehmend und erſcheinen ſo bauchig kegelförmig ſtark abgeſtumpft ſpitz, bleiben auch oft um ¼ kleiner.

Kelch: lang- und ſpitzblättrig, oft auch hartſchalig, offen, weit und ſeicht eingeſenkt, ohne Beulen im Umkreiſe, doch bemerkt man gewöhnlich einige breite Erhabenheiten über den Bauch hin.

Stiel: ſtark, holzig, 1½ bisweilen faſt 2" lang, ſitzt obenauf in Fleiſchfalten, welche die kleine Birnſpitze vorſtellen, verliert ſich aber auch mehrfach ohne Abſatz in die Frucht.

Schale: ſtark, weiß- oder grüngelb, ſpäter mehr citronengelb, oft zur Hälfte der S.S. blaß ziegelfarbig geröthet. Bei Eintritt der Reife wird die Schale ſtellenweiſe ſchwärzlich braun (wie gequetſcht oder gedrückt) und dieſe Färbung zeigt ſich zuletzt ringsum, ohne daß die Frucht innerlich verdorben wäre, was wahrſcheinlich auf einem Gerbeſtoffgehalte der Schale beruht.

Fleiſch: weiß, nicht ſaftreich, rauſchend, unauflöslich, ſchwach gewürzt ſüß, bei voller Reife ohne Herbigkeit, doch läuft das Fleiſch immer bald gelb oder bräunlich an der Luft an. Den von Diel angegebenen Muskatellergeſchmack und Muskatellergeruch der Frucht habe ich nicht wahrgenommen.

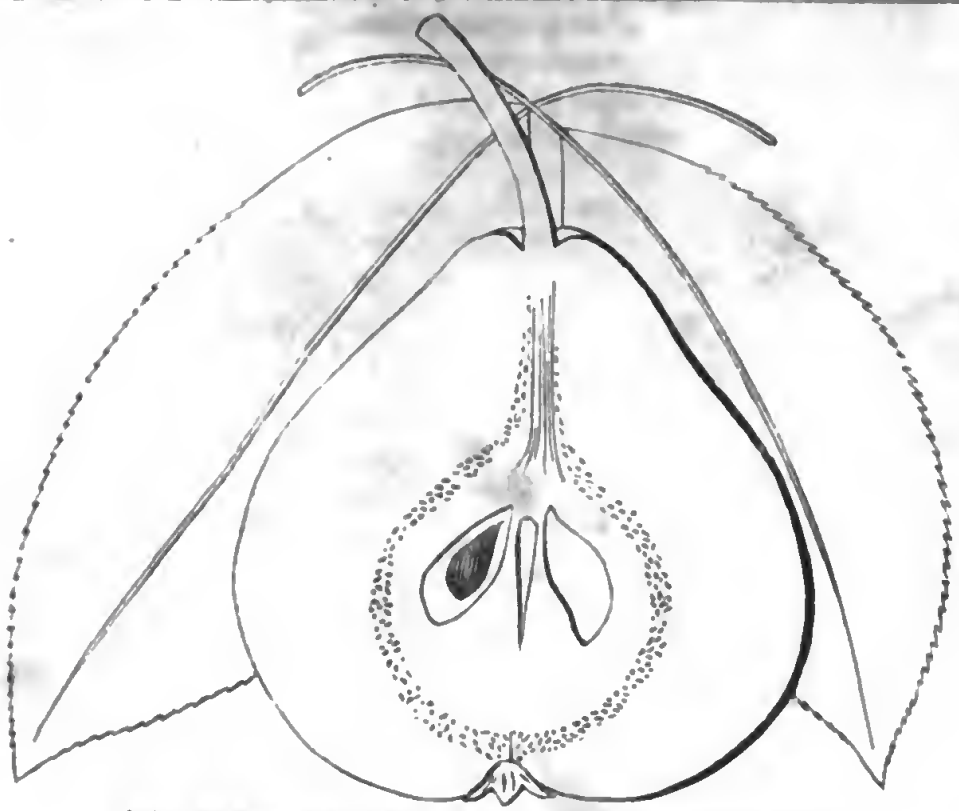
Kernhaus: mit ziemlich vielen ſtärkeren Körnchen umgeben, ſchwach hohlachſig, Kammern ziemlich groß, muſchelförmig, mit langen ſtarken, oft aber auch tauben Kernen.

Reiſe und Nutzung: die Birne zeitigt im Dec. und hält ſich zuweilen bis ins Frühjahr, allein öfters tritt das Schwarzwerden ſchon bald nach der Ernte ein, doch mögen ſich die Früchte im Keller länger halten. — Oberd. fand den Geſchmack der braungewordenen Früchte widerlich, doch beſitzen ſie immer noch viel Süßigkeit und ſind jedenfalls noch zum Kochen und Dörren zu verwenden. Nach Diel welkt die Birne, wenn ſie früher abgenommen wird, als das Laub fällt, doch ſah ſowohl Oberd., wie ich ſelbſt, vom Pflücken um Michaelis keinen Nachtheil.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt ſtark, wird groß und trägt reichlich. — Das Blatt iſt ſchon nach Diel ſehr kenntlich, er ſchildert es recht ſchön als lang eiförmig (was ich länglich eirund nenne) mit langer, ſcharfer, auslaufender Spitze, welche meiſtens gewunden und unter ſich gebogen iſt, 4½" lang, nur 2" breit (oft iſt es auch oval und bisweilen nach dem Stiele zu ſehr ſchmal, wie links oben neben die Frucht gezeichnet, ſo daß es dann lanzettförmig erſcheint) unten und oben etwas fein wollig, hellgrün, matt glänzend, am Rande gar nicht gezahnt. Blattſtiel 1½—2" lang. — Blüthenknoſpen kegelförmig, ſanft- etwas ſtumpfſpitz, dunkelbraun, fein ſweißwollig. — Sommerzweige grünlich gelbbraun mit feinen gelblichen Punkten, oft ziemlich ihrer ganzen Länge nach und beſonders nach der Spitze hin mit feiner weißlicher Wolle bedeckt.

Jahn.

No. 437. Die Weihnachtsbirne. Diel II, 2. 3.; Lucas VI, 2 b.; Jahn VI, 3.



Die Weihnachtsbirne. Bivort (Esperen). *. December.

Heimath und Vorkommen: der Major Esperen fand sie 1842 auf und benannte sie nach ihrer Reifzeit, die meist um Weihnachten ist, Fondante de Noël. — An dieser Birne kann man wahrnehmen, welche Wunder ein geschützter Stand und zusagender Boden in der Ausbildung der Früchte hervorbringen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Alb. II. S. 35 und in den Annales de Pom. VII. S. 67. Synonyme sind Belle de Noël, Bonne de Noël, Bonne oder Belle après Noël und nach dem Lyoner Berichte auch Souvenir d'Esperen. Im Album ist die Frucht klein, ähnlich meiner Zeichnung oben, doch immer noch $2^3/_4$" breit, $2^1/_2$" hoch, ohne Einbiegung nach dem Stiele zu abgebildet, in den Annal. vom Spaliere (an welchem sie und zwar in leichtem Boden nur allein gut werde) sehr groß, 4" breit und ebenso hoch, in der Form ganz der Schönsten Winterbirne des Ill. Hdb., S. 151 dieses Bands ähnlich und auch äußerlich sehr schön dargestellt. Nicht ganz so groß sah ich sie 1862 in Namur in Hrn. Daubresse's Garten am Spaliere, während ich sie bis jetzt an einem kräftigen aber freistehenden jungen Pyramidbaume nur in der obigen, meist jedoch noch unter dieser Größe, nach dem Stiele zu immer etwas birnförmig erzogen habe. — Decaisne, Jard. fruit. V, Taf. 36, gibt sie mittelgroß, 3" breit $2^3/_4$" hoch, ziemlich rundlich oder stumpfkreiselförmig, ebenfalls ohne Einbiegung und sehr lebhaft geröthet, wie ich sie nicht sah. Doch schildert sie auch Baltet S. 32, deutsche Ausgabe S. 36 als quittengelb mit zinnoberartiger Röthe. — Auch bei Tougard S. 64, de Liron d'Airol, Descript. I. S. 27 und in den Berlin. Verhandlungen S. 18 findet man Nachricht, doch nur nach Bivort. — Bei dem internationalen Congreß in Namur wurde sie unter den empfehlenswerthen Birnen mitgenannt, desgl. vom Hrn. Dr. Reisich aus Prag in Görlitz, von diesem aber nur in 3ter Decade, doch neben Zephirin Gregoire, Josephine de Malines u. s. w.

— Dochnahl S. 159 nannte sie: Schmelzende Pomeranzenbirne, doch ist der Name Weinachtsbirne dem Französischen entsprechender.

Gestalt: nach dem bereits Mitgetheilten rundlich oder bergamottförmig, gewöhnlich breiter als hoch, oder auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig und öfters höher als breit, auf freiem Stande klein, am Spaliere groß und oft sehr groß.

Kelch: kurz- und hartblättrig, hornartig, offen, flach oder seicht stehend, oder an großen Früchten stark in Beulen vertieft.

Stiel: holzig, grünbraun, sitzt obenauf zwischen Höckern, zuweilen verliert er sich auch ohne Absatz in die Frucht.

Schale: glatt, hellgrün, später (wie die Annales zeigen) schön goldgelb und mehr oder weniger stark geröthet, an meinen Früchten gelbgrün mit sehr feinen undeutlichen Punkten und etwas Rost, besonders um Kelch und Stiel, auch war eine und die andere Frucht an der Sonnenseite leicht geröthet.

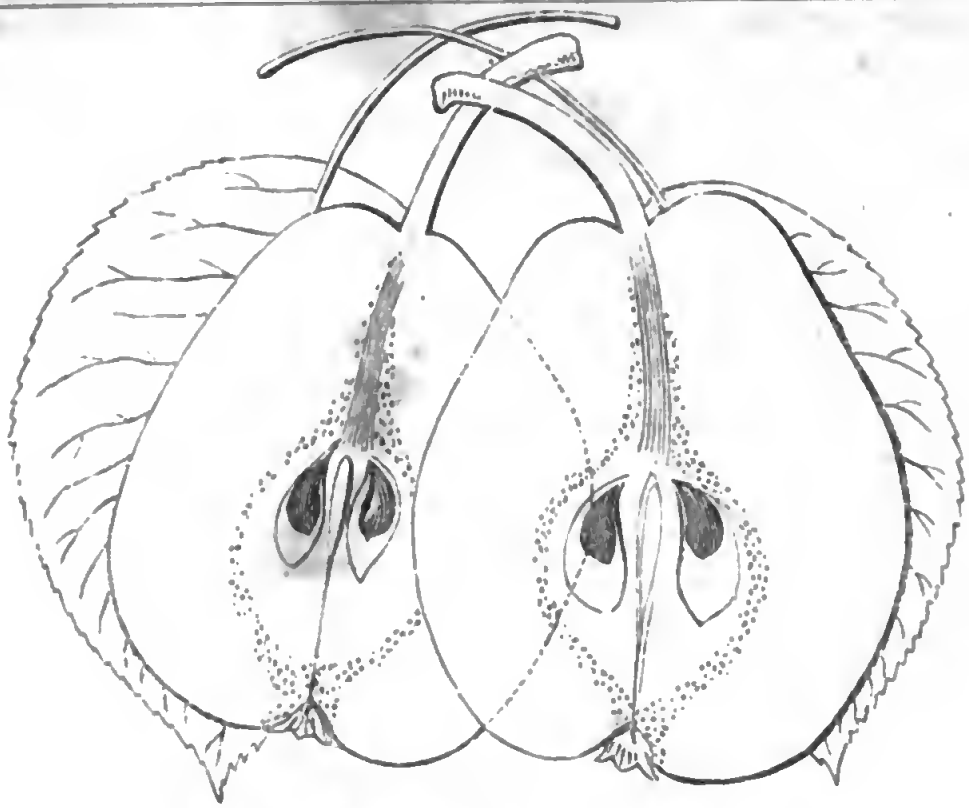
Fleisch: nach Bivort fein, schmelzend, saftreich, süß und vortrefflich parfümirt — nach Decaisne zwar fest oder halbschmelzend, aber süß, durch etwas fein Herbes der Crasanne im Wohlgeschmacke ähnlich, zuweilen mit Hyacinthenduft — nach Baltet halbschmelzend, in leichtem Boden oder bei Ausbrechen und Entblätterung parfümirt — blieb bei mir abknackend, auch war es nicht besonders süß und nur schwach gewürzt.

Kernhaus: mit nicht zu vielen und sehr feinen Steinchen umgeben, schwach hohlachsig, Fächer flügelförmig, mit vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift der Beschreibnng nach zu Ende Dec. und hält sich bis in den Januar. Doch scheint die längere Dauer sehr von kühler Aufbewahrung abzuhängen, denn die von mir erzogenen Früchte waren um Weihnachten theilweise schon im Erweichen begriffen und andere aus Darmstadt und dem belgischen Sortimente in Görlitz, sichtbar ganz mit den meinigen stimmend, waren sogar bis 20. October schon unbrauchbar geworden. — Ob unter solchen Verhältnissen diese Varietät in Deutschland viel Glück machen werde, ist zweifelhaft, doch mag ihr Anbau immerhin auf geschütztem und günstigem Stande versucht werden.

Eigenschaften des Baumes: sein Wuchs ist mittelmäßig, doch baut er sich schön, macht viel feines Holz und gedeiht zwar, dauert aber nicht lange auf Quitte. Seine Tragbarkeit wird auch im Lyon. Berichte als gut bezeichnet, doch haßt er nach Baltet hitzigen Boden und heiße Lage, seine Früchte dagegen verlieren auch wieder in allzufeuchtem Boden und Biv. hebt hervor, es sei eine jener Varietäten, deren Früchte, wenn die Veredlung auf Seitenzweige älterer Pyramiden geschehe, (also auf Probebäumen) niemals ihre Vollkommenheit erlangen. — Die Blätter sind ziemlich rein lanzettförmig, oft im vordern Theile am breitesten, 1—1¼" breit, 2¾" lang, glatt, sehr fein und stumpf gesägt (die Darstellung ist auf dem Holzschnitte nur theilweise gelungen), meist ganz flach, die Spitze gerade aus stehend. Blattstiel bis 1¾" lang. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, kurz zugespitzt dunkelbraun. — Sommerzweige etwas stufig, dunkelolivengrün mit Braun, stellenweise wie schwärzlich beroſtet, mit nur wenigen gelblich-weißen Punkten.

J.



Die Januar-Rousselet. Bivort. * Dec. Jan.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vor etwa 10 Jahren von Hrn. Bivort erzogen oder benannt. — Ich erntete vor mehreren Jahren schon Früchte aus Zweigen, die ich vom Hrn. Superint. Oberdieck von de Jonghe abstammend empfing, doch bin ich bis jetzt nicht mit ihnen zufrieden, denn sie reiften vor der angegebenen Zeit und wurden auch nicht schmelzend, aber ziemlich ebenso verhielten sich auch Früchte, die ich aus dem belgischen Sortimente von Görlitz mitnahm und welche ich als vollkommner als die meinigen zu dem Holzschnitte oben benutzt habe.

Literatur und Synonyme: Die Frucht ist, wie es scheint, nirgends genauer beschrieben. Im Berichte der Societät van Mons in Brüssel, 10. Publicat. von 1863 S. 386 wird sie unter dem Namen Rousselet de Janvier (Bivort) als empfehlungswerthe neue Frucht kurz geschildert als klein, kreiselförmig, birnförmig, in der Reife goldgelb, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, butterig, stark parfümirt, vom Geschmack der Rousselet von Reims, I. Ranges, im Januar reifend. Baum kräftig und fruchtbar, für Pyramide auf Wildling und als Hochstamm. — Papeleu in Wetteren hatte sie bereits in seinem Verz. von 1856—57 und bezeichnete sie als klein, schmelzend I. R., im Jan. reifend und als eine neue Frucht. Ebenso de Liron d'Air. in Table synon. von 1857 S. 21, doch sei das Fleisch abknackend.

Gestalt: eirund (wie oben gezeichnet), in anderen Früchten auch mehr kreiselförmig, um den Kelch flach abgerundet, nach dem Stiele zu auf

einer Seite öfters etwas eingebogen und mit kurzer, ſtark abgeſtumpfter kegelförmiger Spitze endigend, 2″ breit, 2¼″ hoch; mehrfach baut ſie ſich kürzer und bleibt kleiner.

Kelch: kurz- und hartblättrig, hornartig, offen, ſchwarzbraun, obenauf oder auch in enger und ſeichter Senkung, gegen welche ſich öfters die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt.

Stiel: mäßig ſtark und lang, holzig, braun, ſteht auf der Spitze wie eingedrückt, doch ebenfalls häufig neben einem Höcker ſchief.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter citronengelb mit grünlichem Schimmer, mit bräunlichen Punkten und Roſtſtreifchen, häufig an der Sonnenſeite mit etwas düſterer bräunlicher Röthe, um Kelch und Stiel auch mehr zuſammenhängend beroſtet.

Fleiſch: gelblichweiß, unter der Schale grünlichweiß, halbfein, ziemlich ſaftig, rauſchend, kaum halbſchmelzend, etwas ſpeckartig, von zwar ſüßem, aber nur ſchwach gewürztem Geſchmack, ohne Vorzüge. Auch die erwähnten belgiſchen Früchte blieben feſtfleiſchig, ſie hatten aber neben der Süßigkeit etwas fein Herbes, was wahrſcheinlich die Frucht bei längerer Dauer noch wohlſchmeckender macht. Eine damals bereits ſchon zu reifen beginnende Frucht der Rouse Lench (S. 181 des II. Bds. des Ill. Hdb.) war daneben ſchon mürber, ſaftreicher und gewürzhafter.

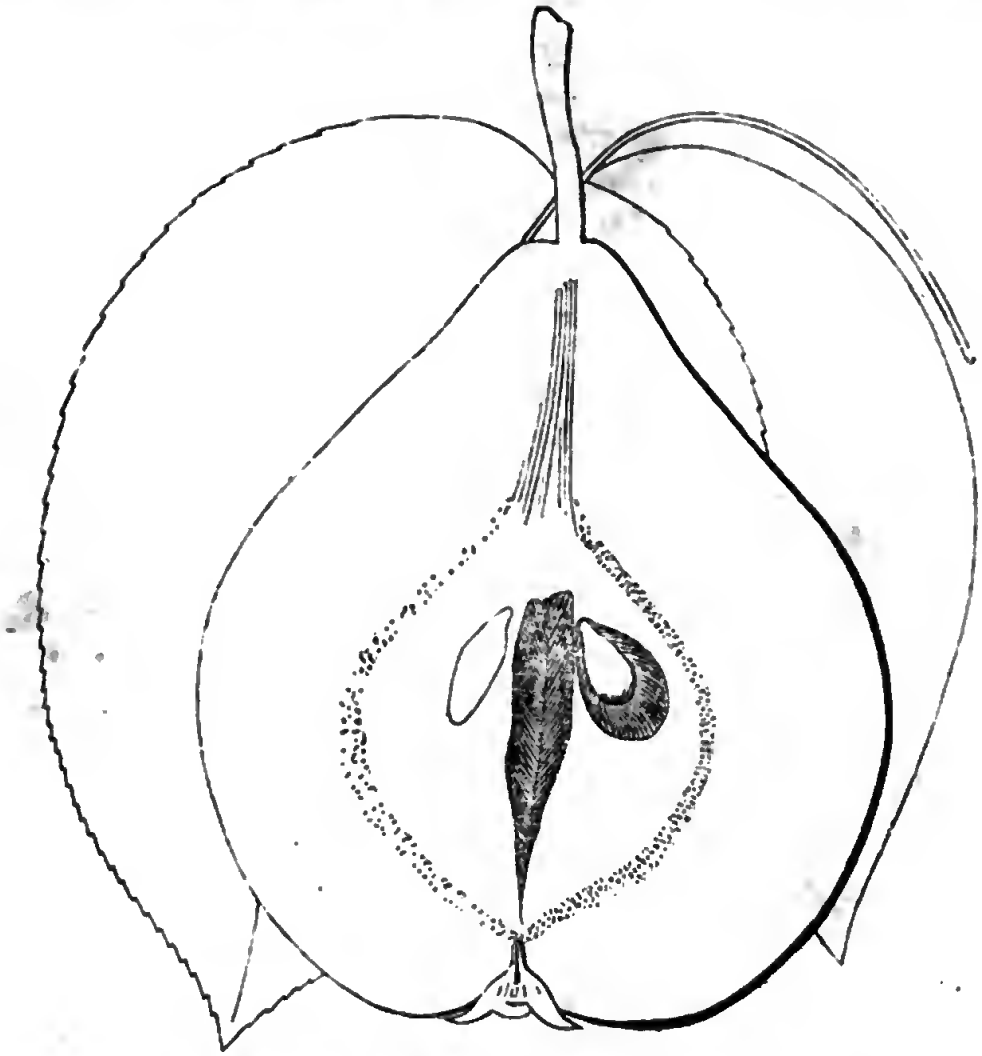
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und großen Körnchen umgeben, ſchwach hohl- oder vollachſig, Fächer groß, mit vollkommenen oder unvollkommenen eirunden, zugeſpitzten, auch nach oben etwas ſpitzen ſchwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Wie der Name es mit ſich bringt, ſoll ſie im Januar reifen, allein ſowohl meine eignen, wie die belgiſchen Früchte zeitigten früher, erſtere wurden zum Theile ſchon Anf. Dec. innen weich, und die übrigen mit Eintritt des Jan. faſt völlig teig gefunden. Von den belgiſchen bekamen zwei im Nov. Faulſtellen, die dritte Frucht hielt ſich zwar durch Decbr., mußte aber dann ebenfalls verwendet werden, ohne daß ſie im bereits gelben Zuſtande weichfleiſchiger geworden wäre; wahrſcheinlich wird ſie dies nur am Spaliere. Vorerſt möchte ich die Birne als entbehrlich bezeichnen, um ſo mehr, als ſie aus dem kühlen Sommer 1860 ſehr klein blieb und auf dem Lager bis zur Unbrauchbarkeit welkte.

Eigenſchaften des Baumes: das Wachsthum meiner Probezweige iſt gemäßigt, doch beweiſen ſich dieſelben als fruchtbar. — Die Blätter ſind bei kräftigem Triebe mehr rundlich als eirund, 2″ breit, je nach der kürzeren oder längeren meiſt aufgeſetzten Spitze 2¼—2¾″ lang, bei ſchwächerem Wuchſe ſind ſie eirund und oval, unterſeits meiſt etwas verloren wollig, fein (feiner und ſchärfer als auf dem Holzſchnitte) geſägt, flach oder ſchwach ſchifförmig, nur die Spitze iſt etwas zurückgekrümmt, dunkelgrün mit Zwiſchenſtellen von hellerem Grün, ziemlich ſtark glänzend. — Blüthenknoſpen kegelförmig, ſanft geſpitzt. — Sommerzweige gelblich grünbraun, auf der S.S. ſchwach geröthet, gelblich punktirt.

J.

No. 439. **Diels Winterkönigsbirne.** Diel III, 3. 3.; Luc. XI, 1 (V, 2) a.; Jahn II, 3.



Diels Winterkönigsbirne. Diel. ††. Dec. — März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser höchst schätzbaren Winterkochbirne erhielt ich von Magister Schröder zu Hamburg, der seine meisten Sorten von Diel bezog, und stimmten die erbauten Früchte mit Diels Beschreibung, so daß ich annehmen darf, dessen Sorte erhalten zu haben. Diel bezog sie unter dem Namen Royale d'hiver aus Nancy. — Sowohl in Sulingen als in Nienburg pflanzte ich einen Hochstamm, und erhielt aus Sulingen nebst schönen Früchten jetzt die Nachricht, daß der Baum dort fast alljährlich voll trage, und man die Sorte zum Kochen und zum Einmachen mit Senf gar sehr schätze. Auch Diel sagt, daß sie zu Compoten ganz vorzüglich sei.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 287: Winterkönigsbirne, Royale d'hyver. Dittrich I, S. 745. Christ Handwb. S. 189, Vollst. Pom. S. 540. Christ hat Vollst. Pom. Nr. 38 noch eine Winterkönigin, Reine d'hyver, welche mit obiger nicht zu verwechseln ist. T. O.G. X, S. 214 Taf. 11, etwas klein und etwas zu stark geröthet. Neben dem Namen steht irrig Roi d'été, was nach dem

Texte Roi d'hyver heißen soll. Kraft Taf. 130. Pomon. Franc. Taf. 11, wenn es überhaupt die unsrige ist, jedenfalls viel zu groß. T. O.-Cab. Lief. 37, vielleicht auch unsere Sorte. — Ob Obige Merlets Roy d'hyver cru, Roy d'hyver à cuire sei, führt schon Diel nur mit einem ? an. — Duhamel hat die Royale d'hyver III, Taf. 35, die nach Beschreibung der Frucht mit unserer Sorte ganz gut stimmt, doch bemerkt schon Diel, daß nach einigen Angaben über die Vegetation man bezweifeln möge, ob Duhamels Frucht seine Winterkönigsbirne sei. Dieser Zweifel mag dadurch an Gewicht gewinnen, daß Herr Professor Decaisne mir 1862 von seiner Royale d'hyver eine Frucht sandte, die von Obiger ganz verschieden ist, und Mitte Dezember, wo obige zeitig war, noch ganz dunkel grasgrün und hart, auch ohne alle Röthe war; wie denn auch Decaisne's Abbildung (III, Taf. 5) höchst wenig oder keine Röthe hat, während Duhamel die Sonnenseite als schön roth bezeichnet. Bei dieser Ungewißheit habe ich unsere Frucht als Diels Winterkönigsbirne vorerst näher zu bestimmen und zu scheiden gesucht. Es bleibt darnach auch noch weiter zu bestimmen, ob die Italienische Spina di Carpi, Pera Spina, Pera Passana, Pera Casentina, die man mit Royale d'hyver identisch setzt, die Diel'sche oder Decaisne's Royale d'hyver sei. — Die Carthause hat bei Royale d'hyver fälschlich das Syn. Muscat Allemand, und bemerkt auch Decaisne, daß sie damit verwechselt werde. (Decaisne schreibt Muscat Lalleman, Duhamel Muscat l'Alleman, so daß die Uebersetzung Deutsche Muskateller möglich irrig ist). Von Decaisne's Synonymen der Royale d'hyver: Duchesse de Montebello, Louis Gregoire und Jean Baptiste (Biv.), sind letztere zwei wohl fraglich. Der Lond. Cat. hat nur den Namen ohne Nummer, mit wenigen Angaben.

Gestalt: steht meistens zwischen Birnform und Kreiselform, manche sind wirklich kreiselförmig, $2^3/_4$—3″ breit und 3—$3^1/_4$″ hoch; kreiselförmige wölben sich um den Kelch flach, mehr birnförmige können gut oder wenigstens noch stehen. Nach dem Stiele etwas Einbiegung und etwas, oft auch nur sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: ziemlich langblättrig, halboffen oder offen, liegt in seiner Vollkommenheit sternförmig auf, und sitzt in mäßig tiefer und weiter Senkung mit einigen Falten umgeben, und auch zum Bauche der Frucht sieht man oft feine flache Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: stark, 1—2″ lang, sitzt wie eingesteckt, oder in einer kleinen Höhle, mit kleinen Fleischbeulen umgeben, und ist oft etwas auf die Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt; Grundfarbe vom Baume hellgrün, oft schon etwas gelblich grün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist mit einer anfänglich etwas trüben, später fast schön karmoisinrothen Röthe verwaschen, die wohl die halbe Oberfläche der Frucht einnimmt, bei beschatteten aber matt und nicht so ausgebreitet ist. Punkte zahlreich, recht fein (nach Diel oft stark) rostig. Auch Anflüge, ja oft kleinere und größere Flecke von zimmtfarbigem Roste finden sich häufig. Geruch nicht merklich.

Fleisch: schwach gelblich, vom Ansehen feinkörnig, doch im Genusse fein, saftreich, abknackend, doch mürbe, von schwach zimmtartigem, wenig Säure zeigenden Zuckergeschmacke.

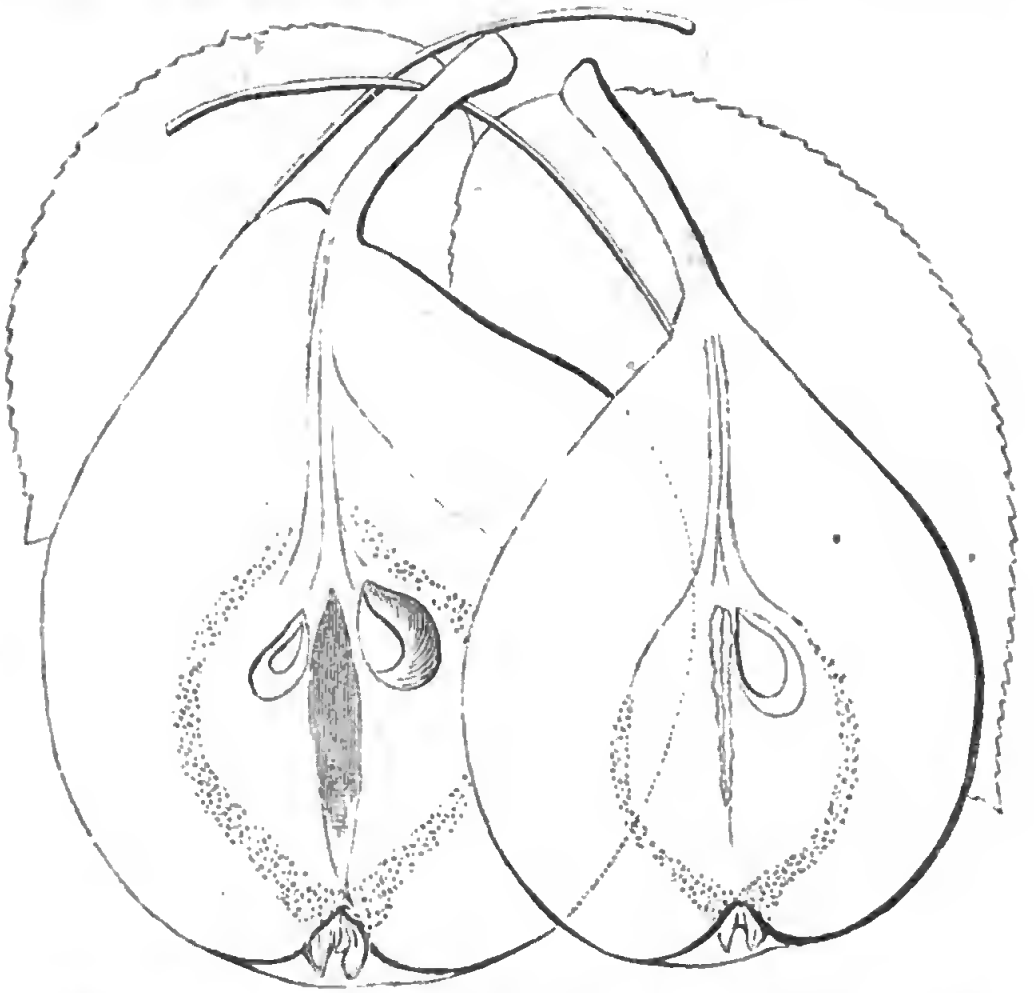
Kernhaus: geschlossen, doch stark hohlachsig; Kammern enge, Kerne meistens vollkommen, braun, langeiförmig.

Reife und Nutzung: für die Küche brauchbar schon im Nov., hält bis März. Diel sagt, an warmen Spalieren werde sie wohl halbschmelzend werden. — Verträgt frühes Brechen ohne zu welken.

Der Baum bleibt nach Diel fast klein und belaubt sich nicht stark. Sommertriebe ziemlich lang, nicht stark gekniet, schmutzig olive, etwas bräunlich überlaufen, mit vielen feinen, an starken Trieben auch starken Punkten besetzt. — Blatt groß, glänzend, eiförmig, seicht und stumpf gezahnt. Blätter der Fruchtaugen groß, eiförmig oder langeiförmig, oft etwas herzförmig, und rundlich, auch vielfach ganzrandig. Afterblätter fehlen oft. Augen ziemlich stark, spitz, an der Basis breit, nach oben am Zweige mehr konisch, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, ungerippten, unten am Zweige auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 440. **Braunrothe Frühlingsbirne.** Diel III, 3, 3.; Luc. XI, 1 b. Jahn IV, 3.



Braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de Printemps.

Diel (v. Mons). †† Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare noch sehr wenig bekannte Kochbirne für den Winter, die in meiner Gegend jedoch recht spät gebrochen werden muß, wenn sie nicht welken soll, von Herrn Prof. v. Mons unter dem Namen Beurré fauve de printemps. Näheres über ihre Herkunft ist bisher nicht bekannt. Ob sie in südlicheren Gegenden wirklich schmelzend wird, wie der französische Name andeutet, steht dahin; Diel zweifelt, daß sie in seiner Gegend selbst an warmen Spalierwänden schmelzend werden könne. Mein Reis erhielt ich vor etwa 18 Jahren von der Gartenbaugesellschaft zu Prag, da ich die Sorte von Diel direct nicht mehr hatte beziehen können, und stimmte die Frucht mit Diels Beschreibung bis auf den Mangel einer längeren konischen Stielspitze, welche Abweichung in der Gestalt in meinem trocknen Boden sehr häufig vorkommt, und als Folge des trocknen Bodens betrachtet werden muß. Ich fand die Frucht auch in derselben Gestalt 1863 in Görlitz, wie sie oben größer dargestellt ist (bei ihrer Größe vielleicht Frucht von einem Zwergbaum).

Literatur und Synonyme: Diel N. K. VI. S. 215. Dittrich I. S. 754 nach Diel. Das T. O. Cab. gibt Nr. 22 gute Abbildung. Die abgezeichnete größere Frucht war ähnlich der Chaptal, wie ich sie in Frucht von Hrn. Prof. Decaisne 1862 erhielt, die Chaptal schmeckt aber stärker zimmtartig und weit süßer, während jene in Geschmack und Fleisch mit meinen Früchten ganz überein war.

Gestalt: Diel bezeichnet sie in ihrer Form als eiförmig, mit einer langen Kegelspitze (was nicht ganz gut zusammen paßt), und die gewöhnliche Größe auf Hochstamm 2¼" breit und 3¼" lang, wie sie auch im T. O. Cab. abgebildet ist. Der Bauch sitzt nach seiner Angabe ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie, vom Bauche abnehmend, nur eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten stehen kann, während sie nach dem Stiele ohne wahre Einbiegung mit einer starken kegelförmigen Spitze endigt. An meinen Früchten fand sich der Bauch nur wenig unter der Mitte und die Spitze war kurz und mehr kreiselspitz.

Kelch: kurz, hartschalig, ziemlich offen, sitzt in kleiner, seichter, gewöhnlich ebener Einsenkung, doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig, 1¼" lang, kommt meist aus der Spitze wie eine Fortsetzung derselben heraus.

Schale: mäßig stark, glatt; die vom Baume hellgrüne, in der Zeitigung gelbe Grundfarbe erscheint auf der Schattenseite zuweilen stellenweise rein, indem die ganze Frucht mit einem braunen, feinen, nicht rauh anzufühlenden rostigen Ueberzuge bedeckt ist, durch den die Grundfarbe auf der Schattenseite oder stellenweise nur durchscheint. Die feinen Punkte sind unbemerkbarer wo die Grundfarbe mehr hervortritt. Geruch fehlt.

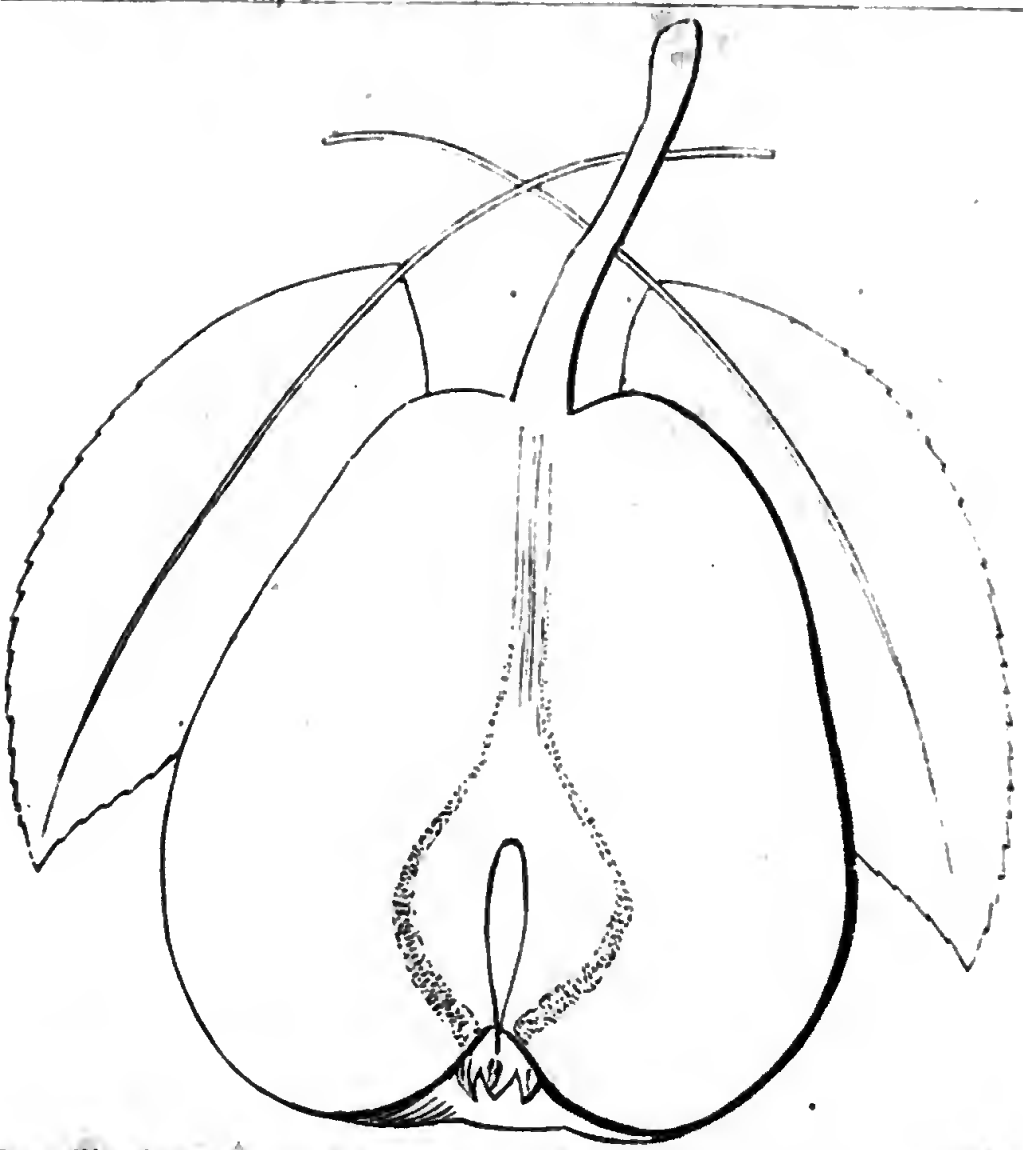
Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, saftreich, von angenehmem, etwas zimmtartigen, mit feiner, ein Geringes herber Säure gemengten Zuckergeschmacke.

Kernhaus: klein, macht eine schmale hohle Achse, die bei der größeren Frucht aus Görlitz stark war. Die engen flachen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarze Kerne.

Reife und Nutzung. Zeitigt im Winter, hält sich bis in den März und welkt auch nach Diels Bemerkung zuletzt auf dem Lager. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, geht in der Baumschule mit schönem, geradem Stamme in die Höhe, wird aber nach Diel durch vieles Fruchtholz nur mittelmäßig groß, und ist recht fruchtbar. Er trug auch mir schon in der Baumschule. Sommertriebe mäßig lang und stark, etwas gekniet, setzen viele kurze Fruchtspieße an, zeigen nur nach oben etwas Wolle, sind nach Diel dunkel lederfarbig, während ich sie als lederfarbig-olive anmerkte, und nur mit feinen matten, wenig ins Auge fallenden Punkten bezeichnet. Blatt ziemlich groß, beim Austriebe etwas wollig, später glatt, etwas rinnenförmig, mit der Spitze häufig abwärts gekrümmt, von Form nach Diel langeiförmig, oft etwas herzförmig, während ich es als elliptisch, oder einzeln breitelliptisch notirte, und ist es am Rande mit feinen bald spitzen, bald stumpfen Zähnen besetzt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen elliptisch und breitelliptisch (nach dem Stiele zu mehr abnehmend als auf dem Holzschnitte), einzeln eiförmig, fast flach, sehr seicht gezahnt. Augen stark, spitz, sitzen auf wulstigen ziemlich vorstehenden nur wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 441. **Angelikab. von Bordeaux.** Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn VI, 3.



Angelikabirne von Bordeaux. Duhamel (Merlet). Selten *, meist K. Dec.—Apr.

Heimath und Vorkommen: Sie war bereits Merlet bekannt. Ihre Größe, Schönheit und lange Dauer brachten sie in Ruf, allein schon Duhamel wußte, daß sie auf Standort und Boden sehr empfindlich ist und in vielen Fällen die gerühmte Güte nicht erlangt, so daß ihr Anbau später weniger versucht wurde.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 72, tab. 47 fig. 5: Angelique de Bordeaux. Die Frucht ist gegen meine Zeichnung (nach Früchten aus Angers von der Berliner Ausstellung) am Kopfe mehr abgerundet und nach dem Stiele zu etwas länger, 2¾" breit, 3¼" hoch abgebildet und beschrieben als „groß, der Winter-Christbirne ähnlich, doch auf der Schattenseite blasser, fast weißlich, Fleisch brüchig, gut ausgereift zart, sehr süß, gezuckert, sehr gut. Blätter wegen ihrer Länge und geringen Breite merkwürdig, 4" lang, 21‴ breit, etwas rinnenförmig und unterwärts gebogen, seicht gezahnt." — Mayer in Pom. francon. S. 289 Taf. 87: Angelique de Bordeaux, Große Engelsbirne (in unrichtiger Uebersetzung). Er bildete sie mehr bauchig birnförmig ab. „Fleisch zart, halbschmelzend, sehr lieblich

süß." — Knoop (deutsche Uebers.) S. 53, tab. VII wenig kenntlich, weil sehr weiß und klein, bauchig birnförmig; in der Original-Ausgabe S. 118, tab. VII besser, mehr bräunlich und stark geröthet. „Wird in Holland selbst am Spaliere selten völlig reif und gut." — Zink S. 39 tab. IX ziemlich gut, doch stark braun gefleckt. „Fleisch brüchig, etwas steinig, süßlich annehmlich, Weihnachten." — De Liron d'Airol., Descript. II, S. 56, tab. 26, fig. 11 scheint Nachbildung von Duham., „hellgrün, später goldgelb, mit Rost um Stiel und Kelch. Fleisch abknackend, Baum delicat, nicht hochst." — Decaisne I, Taf. 9, in der Durchschnittszeichnung ziemlich unserem Holzschnitte ähnlich, doch abnehmender nach dem Stiele. „Fleisch abknackend, nur in voller Reife genießbar, süß, gezuckert, wenig schmackhaft. — Unter den Synon. haben Mayer und Decaisne Angelique de Rome, die Duhamel, Tougard, de Liron ꝛc. getrennt halten, im Ganzen aber ähnlich beschreiben, nur daß Duham. die Blätter am Stiele oval, am anderen Ende zugespitzt bezeichnet. Wie weit Diels, V, S. 82, Heilige Angelica-Birne, Ste. Auguste Angelique, die er äußerlich und in der Vegetation ebenfalls ähnlich, aber als butterhaft markicht, schildert und eher noch mit Duham. Angelique de Rome, als mit dessen A. de Bordeaux vergleicht, auch eine von Tougard S. 81 und von de Liron, table syn. S. 25 noch aufgezählte Nouvelle Angelique de Bordeaux, bezeichnet als groß, pyramidal, schmelzend, I. Ranges, April bis Mai (ohne Autorangabe) verschieden sind, steht ebenfalls dahin. — Syn. sind noch: Englische von Bordeaux, Angelikabirne (Christ, Hdwb. S. 172), Angelique (Knoop und de Liron), Angelique de Toulouse, A. de Lauguedoc, A. de Pise, St. Martial, Cristalline, Mouille bouche d'hiver, Doucette (Mayer) und bei Decaisne Charles Smet (nach Gaujard von v. Mons erzogen) Gros Franc Real (Cat. Lond.). Vergl. Dittr. III, 180 und 200, Dochn. 108 und 171.

Gestalt: abgestumpft kegelförmig, doch veränderlich, wie oben besprochen. Decaisne beschreibt sie als bauchig, an beiden Enden abgestumpft, hat auch die Frucht am Kelche stark abgeplattet, wie auf meiner Zeichnung abgebildet. Duhamel dagegen bezeichnet die Frucht als länglich, am Kopfe völlig rund.

Kelch: klein und spitzblättrig, offen, tief eingesenkt in Beulen, wovon einige fortlaufend am Bauche Ungleichheiten verursachen.

Stiel: besonders stark, oft über 1½" lang, nach der Birne zu grün und angeschwollen, sonst braun, steht oben auf in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Schale: stark, etwas uneben, gelbgrün oder grünlich gelb mit vielen bräunlichen Punkten, hie und da einem Rostfleckchen, an der Sonnenseite zuweilen auch schwacher Röthe, im Umkreise des Kelchs auch etwas dünn berostet.

Fleisch: sehr gelblich weiß, merklich körnig, doch saftreich, abknackend, fade süß, wenig wohlschmeckend.

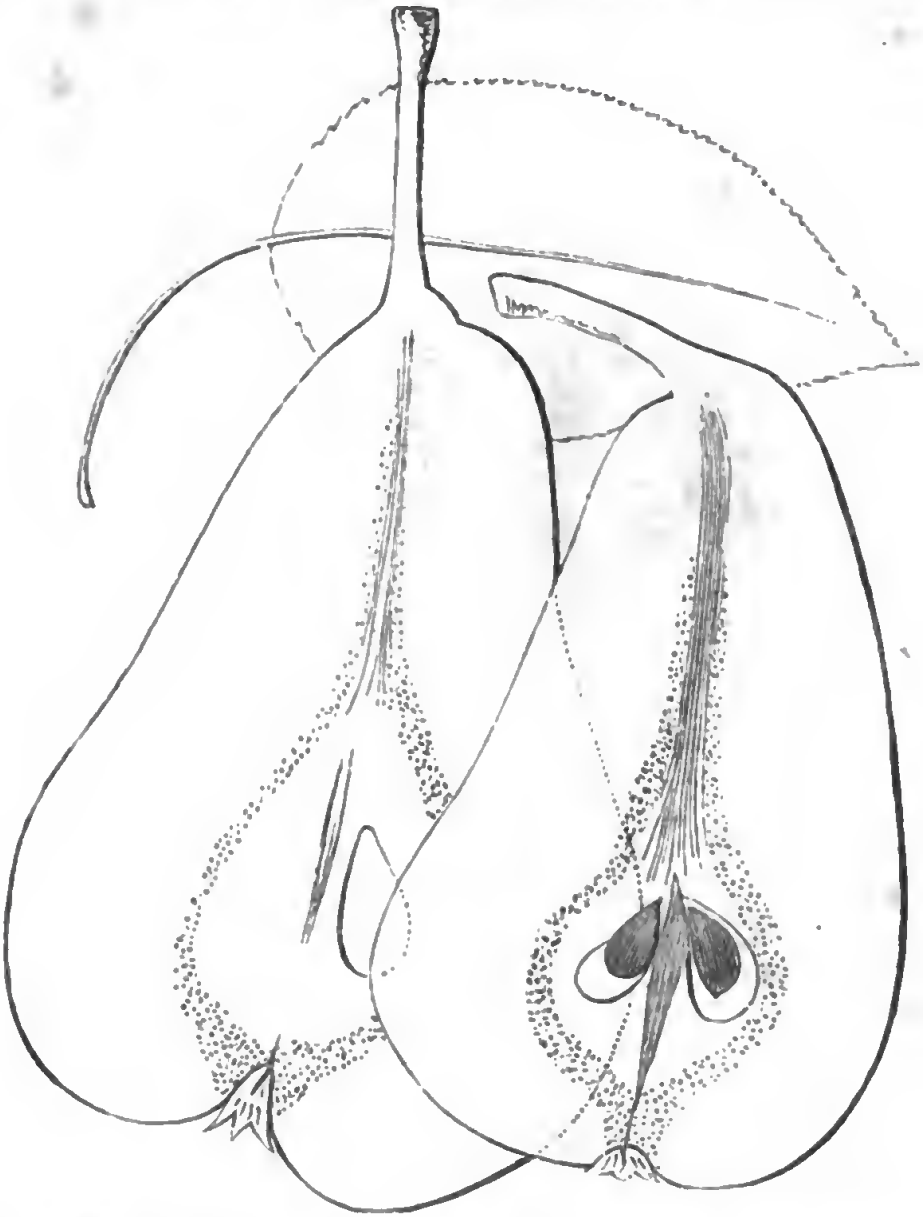
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern länglich und schmal, der Achse stark genähert, meist jedoch unvollkommen ausgebildet und ohne Kerne.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Duhamel vom Dez. bis Februar, bei mir hielt sie sich bis Anfang April, und dürfte nur wegen dieser langen Dauer hauptsächlich Werth haben. Ihre volle Güte als Tafelfrucht erlangt sie auch in Frankreich nur am Spaliere, dient aber überhaupt meist nur als Kochbirne.

Das Wachsthum des Baumes wird von Einigen als stark, von Anderen als schwach bezeichnet, wie es das mehr oder weniger zusagende Erdreich wohl mit sich bringt. Doch verlangt er warmen leichten Boden. — Ein aus Vollweiler bezogener junger Baum zeigt sich bis jetzt nur schwachwüchsig, seine Blätter sind Duhamels Angaben in der Form entsprechend, nur weniger groß, lanzettförmig, mit oft lang auslaufender Spitze, verloren und fein gesägt, oft nur gerändelt, glatt, etwas schiffförmig, doch nur wenig sichelförmig. Die Blüthenknospen scheinen kurz kegelförmig, scharf spitz, hellbraun zu sein. Sommerzweige nach Decaisne fahlroth von Farbe.

Jahn.

No. 442. **Prinz Albert.** Diel II. (I), 3. 3.; Luc. V, 2 (1) b.; Jahn II, 3.



Prinz Albert. Bivort (van Mons) * selten * * Jan. März.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht entstand aus einer der spätern Aussaaten des Herrn van Mons, der junge Baum war unter Nr. 2190 in dessen Verzeichniß eingeschrieben, und trug 1848 die ersten Früchte. Diese zeichneten sich durch ihre späte Reife und durch die Vortrefflichkeit ihres Fleisches aus, dessen Arom an die Colmars erinnerte, so daß man sie, nach mehrmaligem Fruchttragen, für werthvoll genug hielt, nach Sr. k. Hoheit dem Prinzen Albert von England benannt zu werden, und so 1852 dem Publikum bekannt zu machen. Wie es scheint, bedarf jedoch der Baum viel Pflege und einen besonders günstigen Stand, damit die Frucht die an ihr gerühmten Eigenschaften erlange, denn selbst belgische Früchte (die auch zur Abbildung und Beschreibung dienten) boten nichts Ausgezeichnetes dar und haben meinen Erwartungen nicht entsprochen.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. I. S. 73: Prince Albert mit Beschreibung von Bivort. Sie geben Abbildung von zwei ganz verschieden geformten und gefärbten Früchten, entnommen von einem und demselben auf Quitte veredelten Baume. Die eine ist der großen Frucht oben in Gestalt und Größe entsprechend nur mehr mittelbauchig, ins Eirunde übergehend, und fast durchaus grün und so sei die Frucht des Mutterbaumes beschaffen; die andere ist kürzer gebaut, zwischen eirund und kreiselförmig, und goldgelb, die Güte beider sei gleich mit der der Früchte des Mutterbaumes gewesen. — Auch in de Liron d'Airol, Descript S. 13, tab. 1, fig. 8 findet man Umrißzeichnung einer $2^3/_4$" breiten, $3^3/_4$" hohen, etwas bauchig-kegelförmigen, mit dünner Spitze in den Stiel auslaufenden Frucht. Das Fleisch wird als schmelzend, sehr stark parfümirt bezeichnet. De Liron nahm sie aber unter seine Poires les plus précieux, Nantes 1862 nicht auf. — Baltet S. 39, deutsch S. 51, beschreibt das Fleisch als halbschmelzend, parfümirt, Hogg im Man. von 1860, S. 206 als schmelzend, reich parfümirt. — In den Verzeichnissen von Leroy und Gaujard wird sie als groß, schmelzend ersten Ranges, in dem von Gebr. Simon Louis als mittelgroß, schmelzend, gut oder sehr gut, in dem von Galopin und Sohn als ziemlich groß, ersten Ranges bezeichnet, doch schweigen Letztere über die Beschaffenheit des Fleisches, die sonst von ihnen meist angegeben ist.

Gestalt und Größe: Die größere Frucht oben war aus der Collektion der Soc. van Mons und wurde von Lucas geprüft, die kleinere gab mir Herr Hipp. Millet aus Tirlemont in Namur. Von der Form der kleineren hatte ich auch 1863 zwei Früchte aus dem belgischen Sortimente in Görlitz, sie waren jedoch am Kopfe schmäler, mehr eirund abgerundet, $1^3/_4$" breit (weil an beiden die eine Hälfte unvollkommen ausgebildet war), kaum 3" lang, mit sehr unmerklicher Einbiegung nach dem Stiele zu. — Biv. beschreibt die Frucht als bauchig birnförmig, bisweilen oval-kreiselförmig, 3—$3^3/_4$" hoch, $2^3/_4$" breit.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in weiter, seichter, durch unregelmäßige Beulen oft verschobener Einsenkung.

Stiel: verschieden lang und stark, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht meist seitwärts der Spitze durch einen Höcker schief gedrückt.

Schale: stark, hellgrün, in der Reife grünlichgelb mit bräunlichen Punkten und Flecken, stellenweise, besonders um Stiel und Kelch auch mehr zusammenhängend berostet und hie und da mit einigen schwärzlichen Schmutzfleckchen.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend, angenehm gewürzt süß, doch gerade durch Nichts ausgezeichnet, obgleich die Frucht nach ihrer bräunlichen Färbung ums Kernhaus bereits völlig ausgereift war. An den aus Görlitz empfangenen Früchten war es halbfein und zwar auch halbschmelzend und süß, doch ohne bemerkliches Gewürz. — Biv. beschreibt es als fein, schmelzend, butterhaft, saftreich, gezuckert, sehr angenehm, wie das der Regentin, parfümirt.

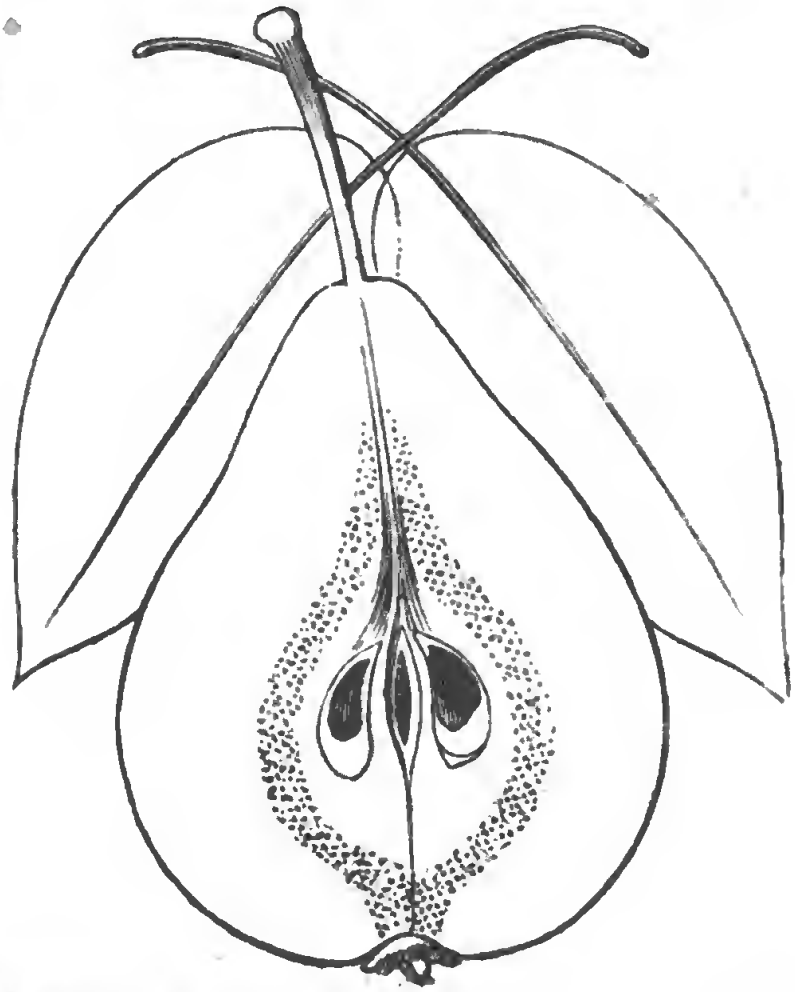
Kernhaus: mit ziemlich vielen schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen schwarzen Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nach Biv. im Febr. und März und mag gut ausgereift und kühl verwahrt sich schon so lange halten, allein Herrn Millets Frucht zeitigte Anf. Dec. und die aus Görlitz Ende Oct. und Anfangs Nov. Bei Lucas hält sie sich jedoch bis 1. Febr., wurde dann teig, aber nur mürbfleischig und auch ihm gefiel der Geschmack nicht. An den Görlitzer Früchten waren die erwähnten Schmutzflecken auf der unausgebildeten Hälfte in rissige grindige Stellen übergegangen, was auf wenig Brauchbarkeit für uns hindeutet.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird als starkwüchsig, zur Pyramidform geneigt, auf Wildling und Quitte gedeihend geschildert. — Die Blätter am Fruchtholze junger Bäume, aus Zweigen von der Soc. van Mons in Brüssel erzogen, sind eirund mit auslaufender Spitze, bald breiter, bald schmaler, $1^1/_2$" breit, bis $2^3/_4$" lang, glatt, feingesägt, etwas schiffförmig und sichelförmig, ziemlich dunkelgrün, reich geadert. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige gelblich grünbraun, weißgelb punktirt. Jedenfalls verlangt der Baum bei uns das Spalier.

Jahn.

No. 443. Giffard's Butterbirne. Diel I, 3. 1.; Luc. I, 1. a.; Jahn III (IV), 1.



Giffard's Butterbirne. Prevoſt (Giffard). ** Juli, Aug.

Heimath und Vorkommen: dieſe als eine der beſten unter den frühſten empfohlene Sommerbirne wurde erzogen vom Gärtner Giffard zu St. Nicolas bei Angers, Depart. Maine et Loire, der Baum trug zuerſt 1840. — Mir ſandte H. Paſtor Jacobi die auf einem Probebaum 1862 erzogene Frucht und gebe ich im Folgenden Nachricht von ihr, um ſie den Beſitzern des Handbuchs nicht länger vorzuenthalten. Wahrſcheinlich war die Birne, die ich weniger vorzüglich fand, ſchon etwas überreif und dürfte ſich das ihr allgemein geſpendete Lob auch bei uns künftig beſtätigen.

Literatur und Synonyme: ſie wurde zuerſt beſchrieben 1850 von Prevoſt im Rouen. Büllet., S. 161 (Decaisne u. A. citiren dieſes als Bullet. de la Soc. d'hortic. de la Seine-inférieure), findet ſich auch in Pomol de Maine et Loire, S. 13, tab. X, Angers, 1852; Rousselon, Ann. de la Soc. d'hort. de Paris, Pomol. nouvelle S. 331, Paris, 1854; Mortillet, les 40 Poires, S. 13, Grenoble 1860; Thouillier Aloux, Bullet. de la Soc. de la Somme, Pomol., pag. 8, Amiens 1855; Baltet, les bonnes Poires S. 10; Rob. Hogg, The Fruit Man., II Edit., London 1862. — Abbildungen geben die belg. Annal. de Pom. V, S. 69 mit Beſchreibung von Royer (eine größere Frucht, neben 2 kleineren von der Größe der unſrigen, hat die Form der letzteren, iſt jedoch 2½" breit, 3½" hoch); ferner Decaisne, Jard. Fruit. V, tab. 21 (mit ähnlicher Abbildung) und Willermoz in Pomol. de la France, Bd. I, tab. I,

Lyon 1863, woraus ich meist obige Literatur entnahm. (In letzterem Werke ist die Frucht sehr vollkommen, stark breitbauchig, sehr geröthet abgebildet). Auch de Liron, Descript. I, S. 36, tab. 9 Fig. 3 gibt Beschreibung mit Umrißzeichnung.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Man wird die Frucht als mittelgroß, birnförmig-kegelförmig oder wie die Annal. als birnförmig kreiselförmig bezeichnen können.

Kelch: lang- aber schmalblättrig, Blätter gelblich, ausgebreitet, offen, in sehr flacher oder seichter Senkung.

Stiel: etwas dünn, holzig, gelbbraun, steht obenauf wie eingedrückt oder etwas schief neben einem kleinen Höcker.

Schale: dünn, gelbgrün, später grünlich citronengelb, mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten, die sich stellenweise ziemlich häufen, und mit etwas glattem gelblichen Rost um Stiel und Kelch, an der mir vorliegenden Frucht ohne eigentliche Röthe (die sich jedoch öfters theils verwaschen, theils in Punkten oder Streifen einfinden soll.)

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, angenehm süß mit schwachem (nicht mit dem an ihr gerühmten starken) Gewürz. Auch fand ich die Süßigkeit nicht gerade sehr groß und von einer der letzteren beigemischten feinen Säure, die Decaisne, oder von Herbigkeit, die Willermoz noch anführt, ist mir nichts aufgefallen. Doch war die Birne ums Kernhaus schon etwas weich und konnte an Wohlgeschmack gelitten haben.

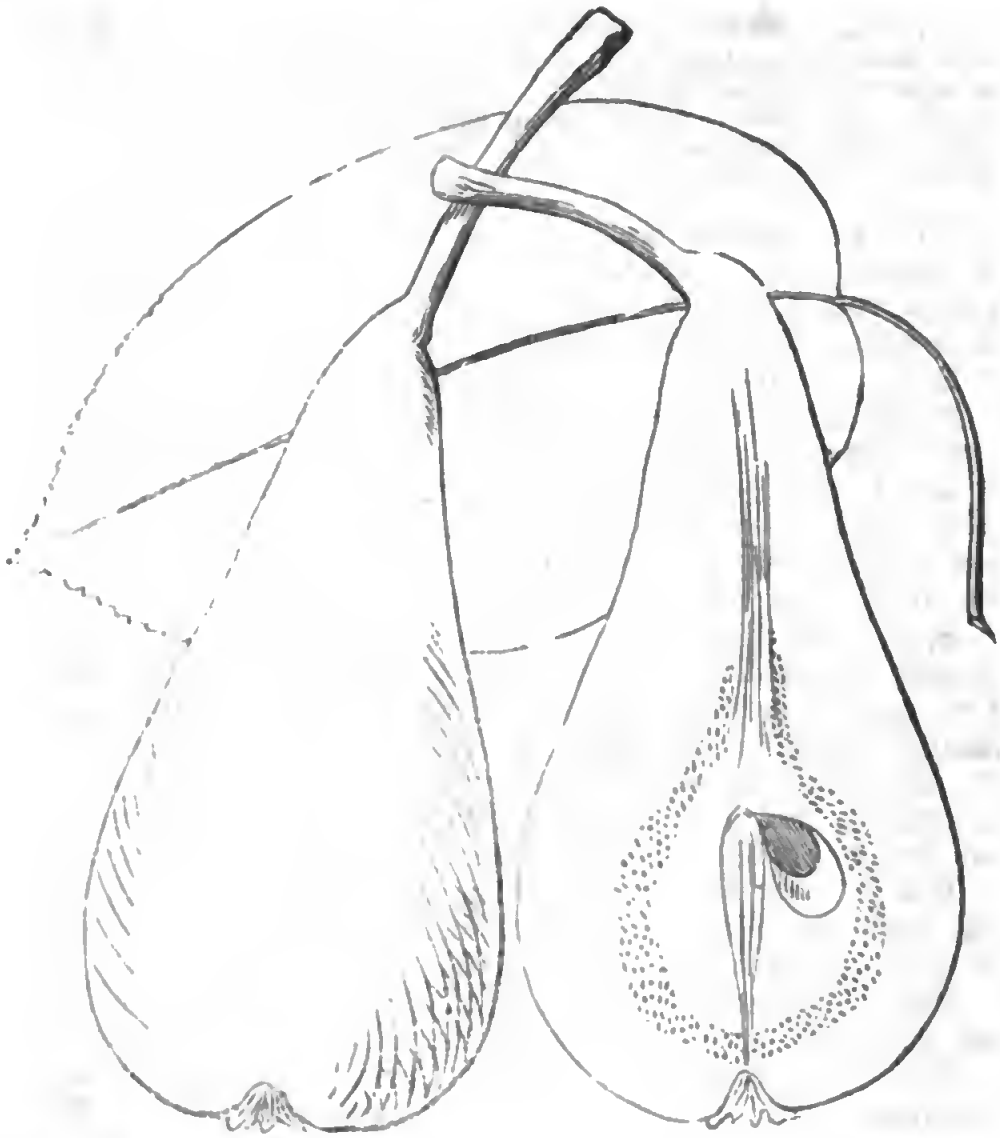
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein mit kleinen, an beiden Enden spitzen, dunkelbraunen, theilweise noch hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reifte 1862, welches Jahr bekanntlich früher als andere war, um den 20. August und wird deshalb bei uns nur etwa am Spaliere wie in Frankreich Ende Juli bis Mitte Aug. reifen, zumal da sie nach Prevost nach der Grünen Magdalene, einige Tage vor der Sparbirne zeitigt, welche letztere nach Willermoz ebenso groß, aber weniger gut ist. Ihr schnelles Teigwerden soll durch 8 Tage früheres Abnehmen und durch Zwischenpflücken zu verhindern sein.

Eigenschaften des Baumes: 2 aus Zweigen von H. Hofrath Dr. Balling erzogene auf Wildling veredelte Bäume zeigen schwaches Wachsthum, doch soll der Baum überhaupt auf den Boden empfindlich sein und nur in leichtem nahrhaften Erdreich gedeihen. In schwerem Boden bekömmt er nach Willerm. schwärzliche krankhafte Zweige und stirbt langsam ab. Er läßt sich schwer als Pyramide erziehen, gedeiht besser als Hochstamm, doch muß er in solcher Form nach Baltet alle 2 Jahre zurückgeschnitten werden. — Die Blätter sind klein oder mittelgroß, oval, doch oft nach beiden Enden abnehmend und dann elliptisch und lanzettförmig, nach vorne meist ziemlich lang zugespitzt, hie und da unterhalb etwas wollig (im Austriebe wollig, Decaisne) ganzraudig, flach oder etwas wellenförmig. Blattstiele dünn und lang, weißlichgrün, oft schwach geröthet. — Blüthenknospen bauchig kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun mit Grau schattirt. — Sommerzweige dünn, nicht lang, hier und da an der Spitze etwas wollig, dunkelviolettroth, sehr fein weißlich oder graugelb punktirt.

Jahn.

No. 444. Lübecker Prinzessinbirne. Diel III, 3. a; Luc. VII, 1. a; Jahn II, 1.



Lübecker Prinzessinbirne. Oberdieck. (Hartwig), ††, fast *, Anf. Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht, über deren Herkunft nichts Näheres bekannt ist, ist unter dem Namen Sommer Prinzessinbirne in der Gegend von Lübeck sehr verbreitet, und wird dort in großer Menge zu Markte gebracht, wie sie denn auch schon wegen ihres lachend schönen Aussehens eine gute Marktfrucht ist. Sie reift sehr früh, schon mit der Gelben Frühbirne; ist nach der von Hrn. Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck, von dem ich Reiser und Früchte bekam, mir gegebenen Nachricht auch zum Kochen und Dörren sehr gut, hält sich, nicht zu spät gebrochen, als frühe Birne ziemlich lange und länger als Gelbe Frühbirne, Grüne Magdalene und andere, und wird von Obsthändlern selbst zur Versendung ins Ausland aufgekauft. Sie

verdient es daher wohl, in weiteren Kreiſen bekannt zu werden, und wird zunächſt der Beachtung der Pomologen empfohlen.

Literatur und Synonyme: iſt den Pomologen bisher wohl noch nicht bekannt geweſen. Verglichen mag ſie werden mit der De Coq bei Decaisne; doch ſcheint dieſe hinlänglich als eine andere Frucht ſich herauszuſtellen. Da wir ſchon eine Gelbe Sommer Prinzeſſinbirne haben, ſo müßte die obige Rothe Sommer Prinzeſſinbirne heißen oder beſſer Lübecker Prinzeſſinbirne, oder, falls ſie ſich ſchon weiter verbreitet fände, wie ich nicht glaube, Frühe Prinzeſſinbirne.

Geſtalt: ſchön birnförmig, manche neigen mehr zu einer lang und ſpitz koniſchen Form und ſind zapfenförmig. Der Bauch ſitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich eiförmig zurundet und nicht aufſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie ſchlanke Einbiegungen und lange, halb in den Stiel auslaufende Kegelſpitze.

Kelch: offen, iſt in ſeiner Vollkommenheit blättrig, liegt mit den dürren Ausſchnitten etwas auf und ſitzt obenauf, oder ganz ſeicht vertieft.

Stiel: holzig, wenig gekrümmt, $1^1/_4$" lang, an der Baſis oft ein Geringes fleiſchig, oft knospig, geht aus der Spitze heraus, oder ſitzt etwas zur Seite der höchſten Spitze der Frucht wie eingeſteckt, und iſt durch einen Wulſt der Spitze häufig zur Seite gebogen.

Schale glatt, glänzend, Grundfarbe vom Baume grüngelb, ſpäter ſchön gelb. Ein beträchtlicher Theil der Oberfläche und bei recht beſonnten faſt die ganze Oberfläche bis gegen Stiel und Kelch hin iſt mit einer brillanten Carmoiſinröthe überzogen, die nach dem Stiele hin ſtreifig wird. Die Punkte ſind fein, zahlreich, in der Grundfarbe wenig bemerklich, erſcheinen aber in der Röthe als recht feine gelbliche Stippchen. Roſt findet ſich um den Stiel als Ueberzug. Geruch ſtark, gewürzreich.

Das Fleiſch iſt gelblich, ſaftreich, abknackend, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenen, recht angenehmen Geſchmacke. Könnte noch ſtärker gezuckert ſein, um vorzüglichen Geſchmack zu haben.

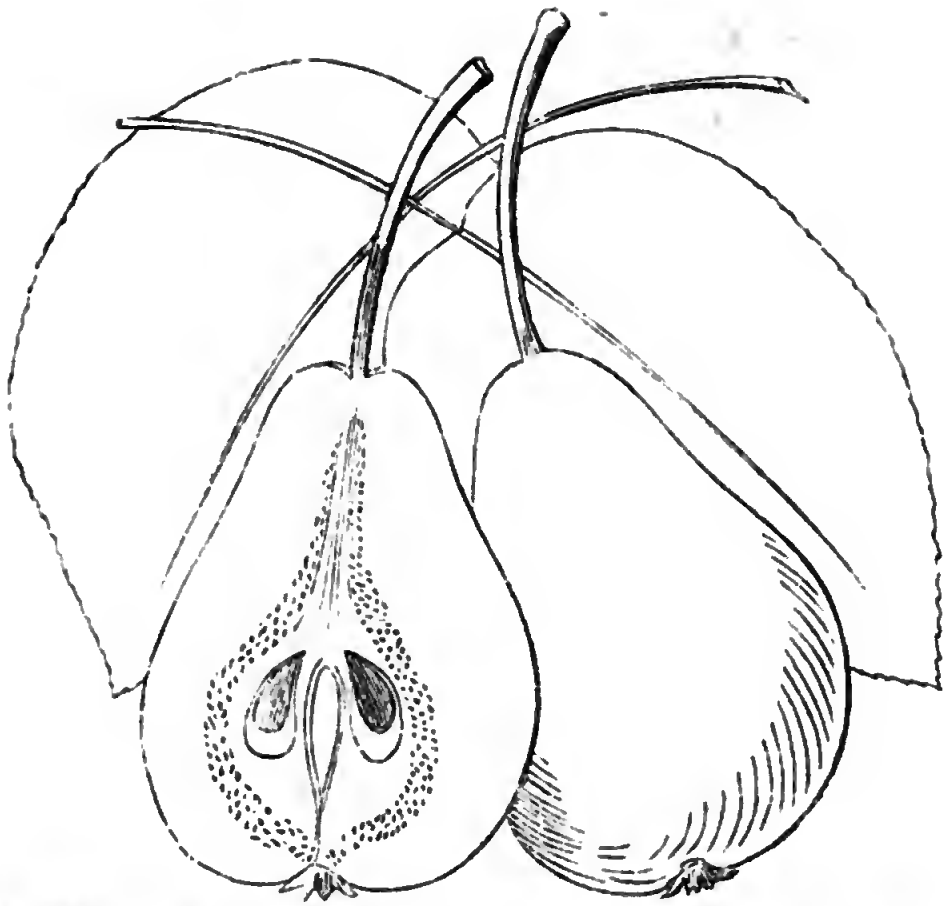
Das Kernhaus iſt hohlachſig, die Kammern ſind geräumig, die Kerne theils taub, theils vollkommen und eiförmig, häufig noch weiß.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigte in dem ſpäten Jahre 1864 nach Mitte Auguſt, wird ordinär mit unſerer Edlen Sommerbirn Anf. Auguſt zeitigen, die ihr etwas ähnlich, doch ſchon durch den roſenartigen Zuckergeſchmack und faſt halbſchmelzendes Fleiſch von der Obigen verſchieden iſt.

Der Baum iſt nach der mir gegebenen Nachricht hart gegen climatiſche Einflüſſe, nimmt auch mit ſchlechtem Boden vorlieb, wächst kräftig, doch nicht frech, und trägt früh. Er wird ziemlich groß, macht eine hochgehende Krone mit ſchön ausgebreiteten Seitenäſten, von denen die unteren ſich hängen. Die Sommertriebe ſind lang und ſchlank, nehmen nach oben ab, ſind olivengrün, nur zerſtreut und wenig bemerklich punktirt. Blatt ziemlich groß, mattglänzend, flach, elliptiſch, ſeicht und hauptſächlich nur nach der Spitze hin gezahnt. Afterblätter fein, kurz, fadenförmig, finden ſich nicht häufig. Blatt der Fruchtaugen groß, langoval. Augen klein, faſt anliegend, ſitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 445. Langstielige Blankette. Diel II, 3. 1.; Lucas I, 2. a.; Jahn II, 1.



Langstielige Blankette. Diel (Duhamel). *† Mitte bis Ende Aug.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Frankreich und ist schon lange bekannt; in Deutschland ist sie jedoch wenig verbreitet, obgleich sie als eine zierliche kleine frühe wohlschmeckende Frucht wenigstens in größeren Gärten Fortpflanzung verdient.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 125: Französische langstielige Weißbirne. Langstielige Blankette. Blanquet à longue queue. (Zum Unterschied von einer im III. Bd. S. 77, von ihm beschriebenen Deutschen langstieligen Weißbirne nannte er sie die Französische.) — Duhamel III, S. 15, tab. VI Fig. 1. Die Frucht hat auf der Abbildung die Form wie auf unserem Holzschnitte, ist nur etwas kleiner, (auch eines der 2 mit abgebildeten Blätter hat die von mir gezeichnete Gestalt). — Pom. franc. tab. 55, Nr. 70 von derselben Form, doch größer. — Pom. austriac. tab. 75 Fig. 2: Langstielige Blankette oder Nagewitzbirne, ebenfalls gut kenntlich. — Decaisne, Jard. fruit. I tab. 22, etwas klein und kurz, mittelbauchig, einfarbig gelb, wie bei Kraft, auch ohne Punkte u. s. w., doch nach dem mit abgebildeten Blattzweige wohl dieselbe Birne. Citirt vor Quint. und Duham., Dalechamp 1587: Blanchête à longue queue u. Etienne 1670: Muscat à la grande queue, nahm aber diese Benennungen nicht in seine Synonymen-Tafel auf. — Knoop S. 77 hat als Langsteelige Sukerey ou Blanquet à longue queue eine andere kurze bauchige Birne beschrieben. — Zinks Gros Blanquet Nr. 18 ist ähnlich geformt, doch zu groß, mehr gleicht seine Nr. 11 Muscat d'été à longue queue. — L. O. G. XXII, Taf. 17 wird als Kleine Blanquette unsere Langstielige haben. Christ Handwb., S. 159:

Sommer-Blanquet mit langem Stiel, zwar richtig beſchrieben, doch mit ungehörigen, meiſt aus Knoop entlehnten Synonymen. — Oberdieck S. 425. — Dittr. I, S. 550 und Dochnahl S. 35 nach Diel. — Syn. bei Miller u. im Cat. Lond., der ſie als entbehrlich bezeichnet, Long Stalk (Stalked) Blanquet.

Geſtalt u. Größe vrgl. m. oben. Diel beſchreibt die Frucht als wahrhaft birnförmig, vom Hochſtamm gewöhnlich faſt $2^1/_4$" lang, ſtark $1^1/_4$, ſelten $1^1/_2$" breit; von letzterer Dimenſion hat ſie Mayer abgebildet.

Kelch: groß- und langblättrig, offen, ſteht oben auf oder in ſehr ſeichter Vertiefung mit verlorenen Beulchen umgeben.

Stiel: dünn, nach der Birne zu oft verdickt, wie fleiſchig, auffällig lang, bis $1^3/_4$", grün, am Ende braun, ſteht obenauf wie eingedrückt, verliert ſich auch öfters faſt ohne Abſatz in die Frucht.

Schale: glatt und glänzend, hellgrün, ſpäter gelblichgrün, in der Ueberreife blaß hellgelb mit undeutlichen, ſehr feinen Punkten, zuweilen bei freihängenden Früchten an der Sonnenſeite etwas erdfarbener fleckenartiger Röthe und hie und da, am meiſten um die Kelchwölbung einige Streifchen und Fleckchen von Roſt.

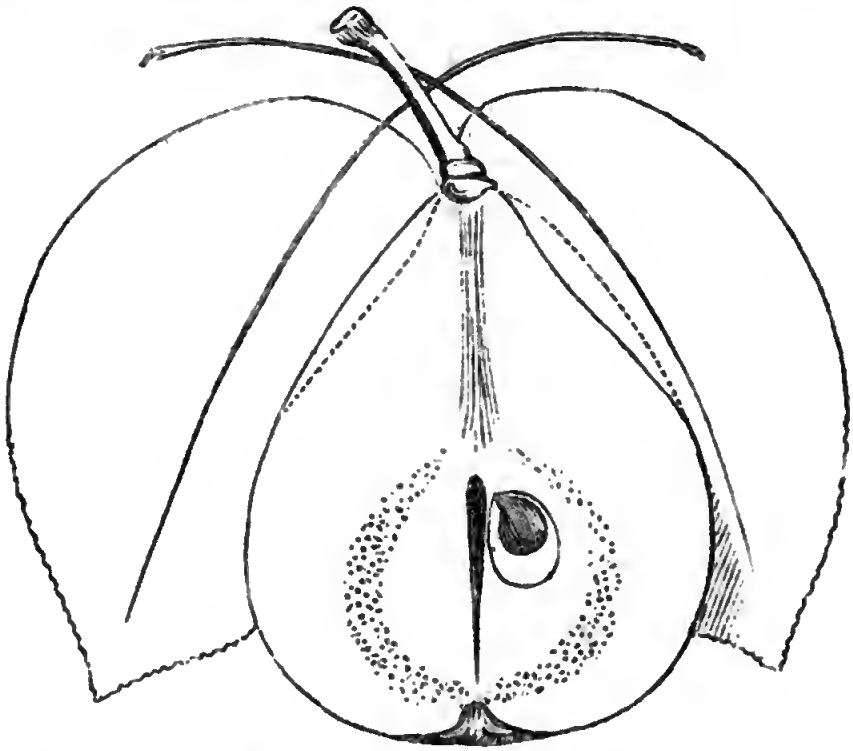
Fleiſch: weiß, fein oder ziemlich fein, ſaftvoll, rauſchend, zuweilen faſt ganz ſchmelzend, von recht angenehmem, ſüßen, etwas müskirten Zuckergeſchmack, auch darin der ihr in Form und Färbung naheſtehenden Kleinen langen Sommer-Muskateller ähnlich.

Kernhaus: mit nicht vielen, doch ziemlich ſtarken Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern klein, mit kleinen braunen, oft noch weißlichen Kernen mit ſchwachem Höcker.

Reife u. Nutzung: Die Reife erfolgt von Mitte bis Ende Aug., je nach den Sommern. Auch Duham. gibt Ende Aug. an, während die Frucht nach Decaisne Ende Juli zu reifen beginnt, was an die ihr ähnliche frühere Kleine Blankette erinnert, der Decaisne's Frucht einigermaßen gleich ſieht.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, wird anſehnlich groß, geht hoch und wird bald und ſehr fruchtbar, trägt büſchelweiſe. — Seine Sommerzweige ſind mäßig ſtark und lang, gerade, olivengrün, nach oben violett geröthet, fein gelblich punktirt, glatt. Blätter an denſelben nach der Spitze des Zweigs hin elliptiſch mit ziemlich langer auslaufender Spitze, mehr oder weniger regelmäßig und deutlich fein geſägt. Die Blätter unten am Zweige und am mehrjährigen Holze ſind größer und breiter, breit eirund, hie und da ſchwach herzförmig mit meiſt kurzer, oft ziemlich ſtumpfer Spitze, glatt, ganzrandig oder ſehr unmerklich gekerbt-geſägt, oft nur geründelt. Sie ſind meiſt flach, doch etwas ſichelförmig oder ſchwach wellenförmig, hellgrün, mattglänzend, Adern wenig ſichtbar. Blattſtiel dünn, 1—$1^1/_4$" lang, öfters ſchwach geröthet, mit dem Blatte in gleicher Richtung aufrechtſtehend oder das Blatt etwas an demſelben überhängend. — Wahrſcheinlich zieht ſich die Blattform an älteren Bäumen zum Theil mehr in die Länge, da Duhamel, der das Blatt als 2" breit, 2" 9"' lang, einzelne faſt oval, rinnenförmig gebogen beſchreibt, das andere Blatt ziemlich ſtark länglich zeichnete (vergl. oben). Jahn.

No. 446. Die Balsambirne. Diel I, 2. 1.; Lucas II, 1. a.; Jahn III, 1.



Die Balsambirne. Mayer. Fast **†, nach Mitte Aug.

Heimath und Vorkommen: ist in Franken verbreitet, und wurde von Mayer in der Pomona Franconica zuerst beschrieben, ist aber wohl anderweit in Deutschland noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich aus Hohenheim, und glaube die ächte Mayersche Frucht erhalten zu haben. Der Geschmack der Frucht ist edel, doch war sie in meinem Boden etwas stark körnig im Fleische. Vielleicht ist das in einem etwas frischeren Boden oder mehr südlich anders; doch bezeichnet auch Christ das Fleisch als etwas grobkörnig und um das Kernhaus sandig. Wegen Frühzeitigkeit und früher und reicher Tragbarkeit verdient die Sorte wenigstens vorerst alle weitere Beachtung der Pomologen.

Literatur u. Synonyme: Pomona Francon. Taf. 9 Balsambirn, Poire de Baume. Christ Vollst. Pomol. S. 311 mit dem Beifügen (was auch Dochnahl im Führer wiederholt), daß sie von Einigen auch die Königl. Muskatellerbirn genannt werde, mit der Christ im Handwörterbuche S. 152 und 197 sie noch zusammenwirft. Bei dem etwas müskirten Geschmack der Frucht war diese Verwechslung leicht möglich. Nach Dochnahl nennt man sie in Franken auch Eierbirne. Diel und Dittrich haben die Frucht nicht und gedenkt Diel der erwähnten Angabe Christs im Handwörterbuch, nur III. S. 166.

Gestalt: kreiselförmig, $1^4/_5$ bis 2″ breit und so hoch oder auch 1 — 2‴ höher als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen, meist nur auf einer Seite, während die andere eine fast erhabene Linie bildet, wie oben in der Figur durch punktirte Linien angedeutet ist, und endigt mit kaum oder nicht ab-

geſtumpfter, mit einigen Fleiſchringeln halb in den Stiel auslaufender Spitze; Mayer ſtellt die Spitze dicker und etwas abgeſtumpft dar.

Kelch: offen, mit dürren, meiſt verſtümmelten Ausſchnitten und dann ſcheinbar etwas hornartig, in ſeiner Vollkommenheit aufliegend, ſitzt meiſt in flacher und enger, ſeltener etwas tieferer und weiterer Einſenkung, aus der etliche Beulen flach zum Bauche laufen.

Stiel: ſtark, $^3/_4$ bis 1″ lang, meiſt gerade, aber durch einen Wulſt der Spitze zur Seite gebogen und an der Baſis mit einigen Fleiſchringeln umgeben, ſitzt wie eingeſteckt.

Schale: ziemlich ſtark, mattgrün, in der Reife gelbgrün oder grünlichgelb; ſtark beſonnte Früchte ſind an der Sonnenſeite bräunlich geröthet mit Spuren von Streifen, (in Mayers Abbildung verläuft die Röthe ſich nach den Seiten punktirt und gefleckt). Punkte fein, wenig bemerklich, in der Röthe, wenn dieſe ſtärker iſt, feine graue Stippchen. Roſtanflüge häufig, überdecken oft ſtellenweiſe die Röthe. Geruch ſtark.

Das Fleiſch iſt gelblich, ums Kernhaus fein ſteinig oder ſtarkkörnig, ſchmelzend, auch in kühlen Jahren ſtark halbſchmelzend, von etwas müskirtem, ſüßen Weingeſchmacke.

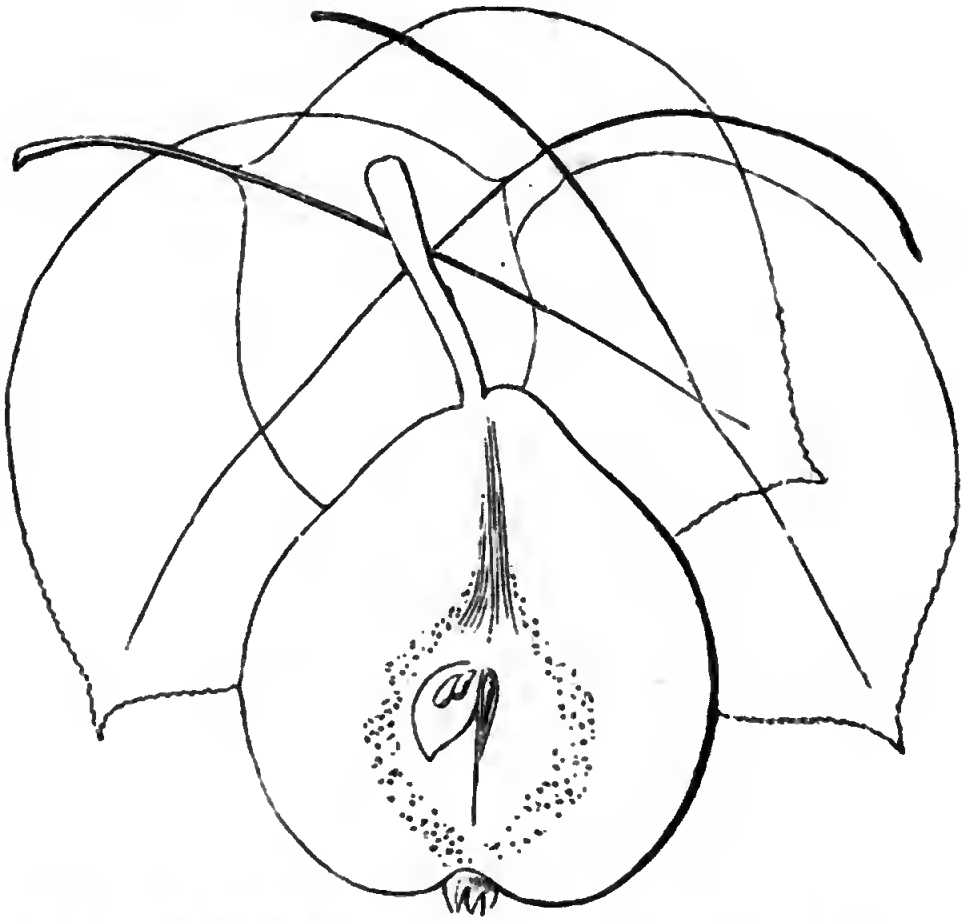
Das Kernhaus hat eine feine hohle Achſe; die Kammern ſind geräumig und enthalten ſtarke, eiförmige, oft faſt noch weiße Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Chriſt in der 2ten Hälfte des Juli, welche Angabe ſich wohl auf Verwechslung mit der Mayer's Königs-Muskateller, Pom. Franc. Taf. 3. gründet. Bei mir trat die Zeitigung am Baume meiſt gegen den halben Auguſt ein; in warmen Jahren brach ich jedoch ſchon Anfangs Auguſt recht und muß die Frucht volle 8 Tage vor der Baumreife gebrochen werden.

Der Baum wächst nach Chriſt ſtark und iſt fruchtbar, doch bleibt es bei Chriſts weiteren Angaben über die Vegetation möglich, daß ſie ungenau und theils vom Baume ſeiner Königsmuskateller entnommen ſind. Bei mir wuchs der Baum gut, und trugen die Probezweige gern und früh. Die Sommertriebe ſind ziemlich ſtark, etwas gekniet, rothbraun, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch matt und fein punktirt. Blatt etwas klein, mattglänzend, beim Ausbrechen wollig, auch ſpäter mit Reſten feiner Wolle belegt, flach ausgebreitet, breit elliptiſch, nur ſtark geründelt. Blatt der Fruchtaugen oval, oft etwas elliptiſch, ganzrandig oder nur an der Spitze etwas geründelt. Augen ſtark, geſchwollen, charakteriſtiſch ſtumpf, wie abgerundet, abſtehend, ſitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 447. Oesterr. Muskateller. Diel II (III), 2. 1.; Lc. II, 2 b.; Jn. I (III, V), 1.



Oesterreichische Muskateller. Liegel. †† Ende August, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt einen Baum dieser guten Birne 1810 mit bestellten Mostbirnbäumen, erkannte jedoch nach längerer Nichtbeachtung die Vorzüge der Frucht. Er benannte sie nach ihrer Abstammung und setzte sie in den I. Rang. In Süddeutschland wird sie jedenfalls auch bei etwas stärkerem Muskatellergeschmack eine schätzenswerthe Tafelbirne abgeben, für meine Gegend will ich sie mehr als Haushaltsfrucht empfehlen. Sie wird gekocht schön roth und gibt ein sehr schmackhaftes erquickendes Gericht. Mit der Sommer-Robine zusammen als Compotbirne geschmort, fand ich die Obige schmackhafter. Sie hält sich nicht lange.

Literatur und Synonyme: Liegel N. O. II. S. 50. Wird hier beschrieben als eine mittelgroße, gelblichgrüne, runde, gegen den Stiel nur wenig verjüngte Septemberbirne von fein muskatellerartigem butterhaft schmelzenden Fleische. Liegel meint, sie sei ähnlich der Königlichen Muskateller, Muscat royal, Duham. III. S. 6. (Wahre königl. Muskateller, Diel V, S. 12), die L. aber — wie ich selbst — nirgends her ächt hat bekommen können. Diel beschreibt diese einigermaßen zwar ähnlich, und sie ist auch im Jen. Obstcabinet Neue Aufl., II. Sect., 11te Lief., nach Früchten vom Hrn. Amtskommissär Dr. Koch in Jena ähnlich abgebildet, doch bleiben über die wirkliche Identität Zweifel,

zumal da Einzelnes nicht ſtimmen will, namentlich der von Duhamel und Diel angegebene rauhe Roſt iſt an unſerer Frucht nicht zu finden, die alſo unter obigem Namen beibehalten werden muß.

Geſtalt: zwiſchen Eiform und Kreiſelform, meiſt mehr zu einer dickbauchigen Kreiſelform neigend. Gute Früchte ſind 2″ breit und ein paar Linien höher, manche ſo hoch als breit. Der Bauch ſitzt faſt in der Mitte; um den Kelch wölbt die Frucht ſich kugelartig und ſtumpft ſich etwas ab, ſo daß ſie meiſt noch aufſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie ſchwache Einbiegungen und eine kurze, dicke, ſehr wenig abgeſtumpfte Spitze.

Kelch: kurzgeſpitzt, mit rinnenförmig zuſammengebogenen hartſchaligen Ausſchnitten in die Höhe ſtehend, offen, ſitzt in flacher, enger, faſt ebener Senkung und auch der Bauch der Frucht iſt ſchön eben, wiewohl nicht immer ganz gerundet.

Stiel: holzig, $^3/_4$ bis 1″ lang, ziemlich ſtark, knospig, gerade, nur wenig zur Seite gebogen, ſitzt wie eingeſteckt oder in flacher Höhlung, mit einigen kleinen Beulen umgeben und oft legt ſich an ihn auch ein etwas ſtärkerer Fleiſchwulſt an.

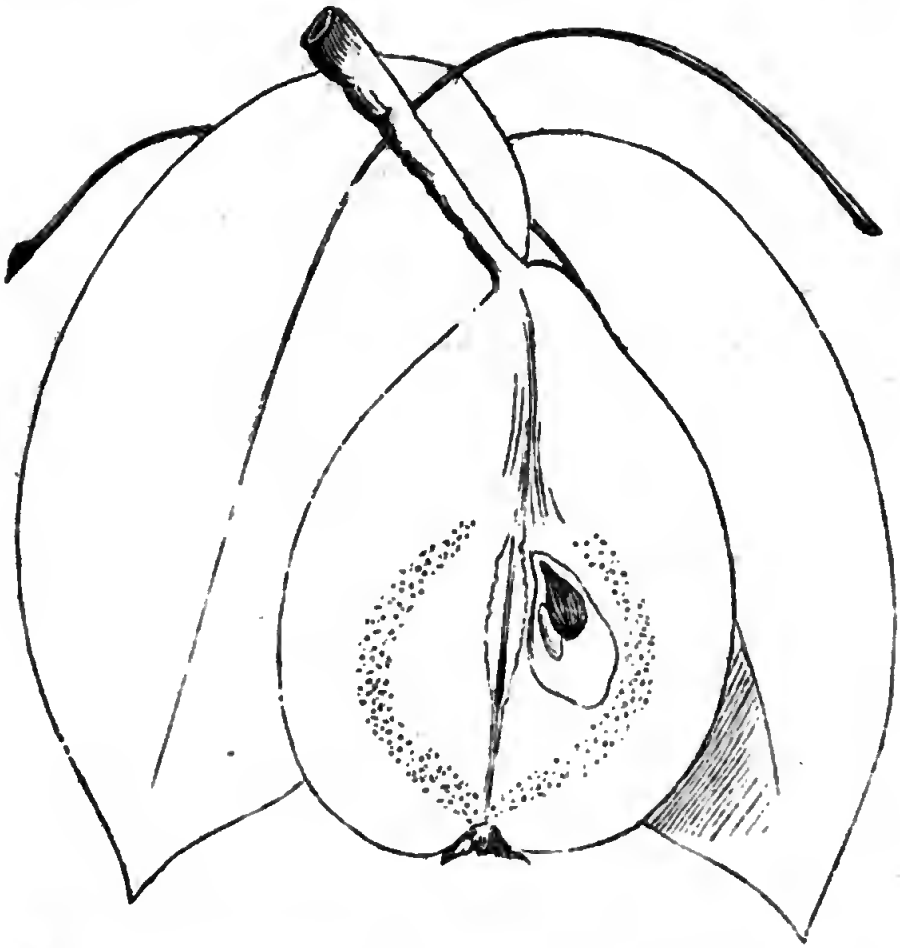
Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrasgrün, in der Reife etwas gelblichgrün. Von Röthe, die Liegel angibt, (die S. S. ſei meiſt bräunlich ſchwach geröthet), fand ich nur ſchwache Spuren und waren die Früchte in der großen Mehrzahl ganz einfarbig. Feine Punkte ſind zahlreich, meiſt fein grün umringelt. Roſtanflüge und Figuren ſind an einzelnen Früchten ziemlich häufig, die meiſten haben nur wenig davon. Der Geruch iſt ziemlich merklich.

Das Fleiſch iſt matt gelblich weiß, um das Kernhaus etwas körnig, ziemlich fein, ſaftreich, faſt halbſchmelzend, wenigſtens mürbe, von in meiner Gegend nur leicht muskatellerartigem, durch eine feine, ſüße Säure gehobenen angenehmen Geſchmacke. Liegel beſchreibt das Fleiſch als ſaftig, aber etwas ſandig oder ſteinig, doch ſchmelzend, von zuckerſüßem, erhaben fein muskatellerartigen, recht angenehmen Geſchmack.

Das Kernhaus iſt klein, hat ſchwache hohle Achſe, die mäßig großen, ſehr flachen Kammern enthalten ſchwarze unvollkommene, meiſt ganz taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren Ende Auguſt, in kälteren Anf. Sept. und iſt dann die Brechzeit 4.—9. Sept. Sie hält ſich ein paar Wochen; gegen 4 Wochen, wie Liegel angibt, habe ich ſie nicht erhalten können.

Der Baum wird nach L. ſehr groß und ſtark und bringt hochſtämmig im Freien noch ſehr gute fehlerfreie Früchte, trägt aber in ſolcher Lage ſelten reichlich. Mein junger Baum wuchs mir ſehr kräftig, wurde aber, wie ein Probezweig erſt im 9. Jahre fruchtbar und trug dann gut. Er ſetzt ſeine Aeſte in etwas ſtumpfen Winkeln an, die ſich durch die Früchte etwas hängen. Die Sommertriebe ſind ziemlich ſtark, nach oben etwas abnehmend, ledergelb, etwas röthlich überlaufen, oft mehr olivenfarbig, nicht ſtark gekniet, nur ſehr fein und wenig bemerklich punktirt. Blatt flach, recht dunkelgrün, glänzend, doch oft unterhalb etwas wollig, rund oder kurz oval, nur gerändelt. Afterblätter fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen von gleicher Form, oft in Breitelliptiſch übergehend, flach, ganzrandig oder nur vorne verloren gekerbt, am Blattſaume zum Theil noch wollig. Augen dickbauchig koniſch, ſpitz, etwas abſtehend, ſitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern. Oberdieck.



Crede's Zucker-Ruſſelet. Oberdieck. Faſt †† Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieſer Sorte erhielt ich von der Gartenbaugeſellſchaft zu Prag ſchon in Nienburg, und wird es weiter vom Profeſſor Crede zu Marburg herſtammen, alſo die Sorte etwa in der Gegend von Marburg verbreitet ſein.

Literatur und Synonyme: Diel jun. hat ſie nur kurz im Syſt. Verz. unter Nr. 390 beſchrieben. — Dochnahl zählte ſie S. 47 ſeines Führers als Crede's Sommer-Ruſſelet auf.

Geſtalt: die Form iſt meiſtens nicht ſchön und durch breite Beulen uneben; vollkommene Früchte nähern ſich der Eiform, am Kelche etwas abgeſtumpft, ſo daß ſie noch gut ſtehen können; andere haben einen dicken Bauch, machen dann eine Einbiegung und kurze, dicke Spitze.

Kelch: fein und dünngeſpitzt mit verdorrten aufliegenden Ausſchnitten, offen, ſitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten, flachen Beulen umgeben.

Stiel: ſtark, faſt holzig, $1^1/_3$″ lang, geht aus der Spitze halb heraus, mit einigen Fleiſchringeln umgeben und iſt meiſt etwas zur Seite gebogen.

Schale: ſtark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder hellgelb. Roſtanflüge ſind häufig und maskiren die feinen, zerſtreuten Punkte; bilden auch an kleineren Stellen Ueberzüge. Röthe, die Diel angibt, die Sonnenſeite ſei hellblutroth verwaſchen, fehlte an meinen Früchten. Geruch ſchwach.

Fleiſch: mattgelb, als ſaftreich, halbſchmelzend, von gewürzhaftem Zuckergeſchmack beſchrieben, fand ich nicht ſehr ſaftreich, mürbe, nicht ganz fein, von angenehmem, reinem Zuckergeſchmacke.

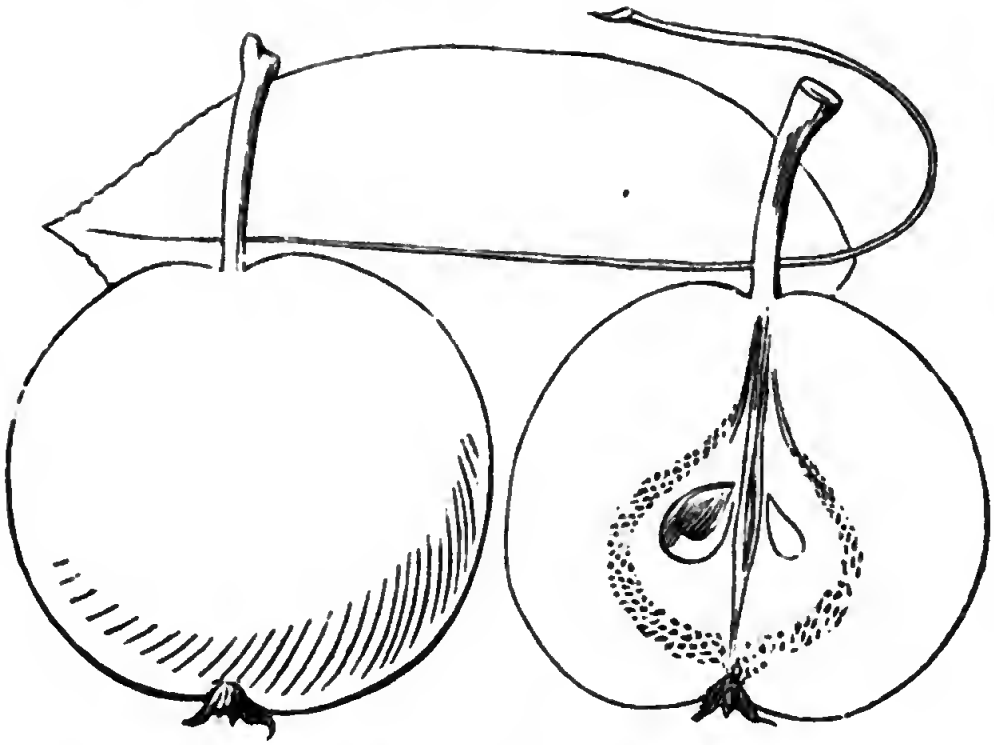
Das Kernhaus iſt geſchloſſen und hat kaum eine Spur von hohler Achſe. Die Kammern ſind groß, aber flach, und enthalten ſchwarze, allermeiſt unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchhöhle iſt kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte 1862 Mitte Auguſt und wird darnach gewöhnlich die Reifzeit Ende Auguſt oder wie Diel angibt, Anf. Sept. ſtehen. Iſt nur Markt- und Haushaltsfrucht, hält ſich nicht ganz 14 Tage, wird aber zum Kochen und Welken ſehr gut und auch zum friſchen Genuſſe noch brauchbar ſein.

Der Baum wächst in der Baumſchule raſch und ziemlich ſtark, auch geſund. Ueber ſeine ſpätere Form vermag ich nichts zu ſagen. Die Sommertriebe ſind ſtark, oft etwas hörnerartig gedreht, nach oben abnehmend und ſtark wollig, olivenfarbig, meiſt bräunlich überlaufen, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Sie bilden häufig Blätteraugen, die ſtark abſtehen und auf einem ſtarken Wulſte am Zweige ſitzen. Blatt groß, düſter, die jungen Blätter mit feiner Wolle belegt, flach oder etwas rinnenförmig, und dann mit der Spitze meiſt abwärts gekrümmt, elliptiſch, oft lang und ſpitzeiförmig, nur ſehr ſeicht gezahnt oder nur geründelt. Blatt der Fruchtaugen groß, auf beiden Flächen deutlich wollig, langſtielig, langelliptiſch, nach der Spitze häufig ſtärker abnehmend, als nach dem Stiele, ganzrandig oder nur geründelt. Afterblätter fehlen meiſt und ſind, wenn vorhanden, gewöhnlich kurz und pfriemenförmig. Augen breit, ſtumpfſpitz, kurz, ſtehend oder etwas abſtehend, an ſchwächern Trieben anliegend, ſitzen auf mäßig vorſtehenden, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 449. Meißener Zwiebelbirne. Diel II, 2. 1.; Luc. VIII, 1. a.; Jahn VI, 1.



Meißener Zwiebelbirne. Diel. †† Aug. Sept., 3 W. L.

Heimath und Vorkommen: stammt, wie der Name besagt, her aus der Gegend von Meissen, und ist wohl eine deutsche Originalfrucht. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber für die Wirthschaft allgemeinen Anbau, zumal der Baum auch höchst tragbar ist. Das Reis erhielt ich von Herrn Dr. Liegel und von der Societät zu Prag überein.

Literatur und Synonyme: Diels syst. Verz. Nr. 380. unter obigem Namen. Kommt bei älteren Pomologen nicht vor, falls es nicht die Deutsche Zwiebelbirne der Pomon. Franc. Taf. 59 ist.

Gestalt: kugelförmig, oft einer Zwiebel in Form sehr ähnlich, 2″ breit und ein paar Linien weniger hoch. Diel giebt die Größe nur zu $1^3/_4$″ an, doch hatte ich sie, namentlich im Geestboden, selbst bei sehr voll sitzendem Probezweige größer. Der Bauch sitzt meist in der Mitte, und wölbt sich die Frucht oft nach beiden Seiten gleichabnehmend, häufig aber auch um den Kelch etwas rascher abnehmend, als nach dem Stiele.

Kelch: offen, blättrig, fein gespitzt, häufig beschädigt, steht in seiner Vollkommenheit mit den Ausschnitten etwas in die Höhe und sitzt in enger, flacher Senkung, die ziemlich eben ist, und aus der nur sehr flache Erhabenheiten entspringen, so daß die Frucht meist schön gerundet erscheint, wenn gleich die eine Hälfte gern etwas stärker ist, als die andere.

Stiel: ſtark, holzig, faſt geradeaufſtehend, nur wenig gekrümmt, iſt $^3/_4$—1″ lang und ſitzt in mäßig tiefer Höhle auf der nur etwas abgeſtumpften Stielſpitze.

Schale: ziemlich ſtark, nur fein rauh anzufühlen, zeigt vom Baume ein etwas helles mattes Grün, das in der Reife hellgelb wird. Die Sonnenſeite iſt etwas matt mit bräunlichen, ſpäter freundlicher werdenden, oft faſt verloſchenen, in eine verwaſchene Röthe übergehenden Streifen gezeichnet, die bei beſchatteten Früchten fehlen. Die Punkte ſind zahlreich, in der Grundfarbe meiſtens fein, zuweilen auch ſtärker, wie kleine Roſtfleckchen, in der Röthe graugelb und oft auch dunkler roth umringelt. Roſtanflüge ſind nicht ſelten und an manchen Früchten ziemlich häufig, ſtellenweiſe wie zerſprengt. Den Stiel umgiebt ein nur kleiner Roſtfleck. Geruch ſchwach.

Das Fleiſch iſt matt gelblichweiß, um das Kernhaus kaum etwas körnig, nicht ſehr ſaftreich, faſt ſchmalzartig, von gezuckertem, nur fein müskirtem Geſchmacke.

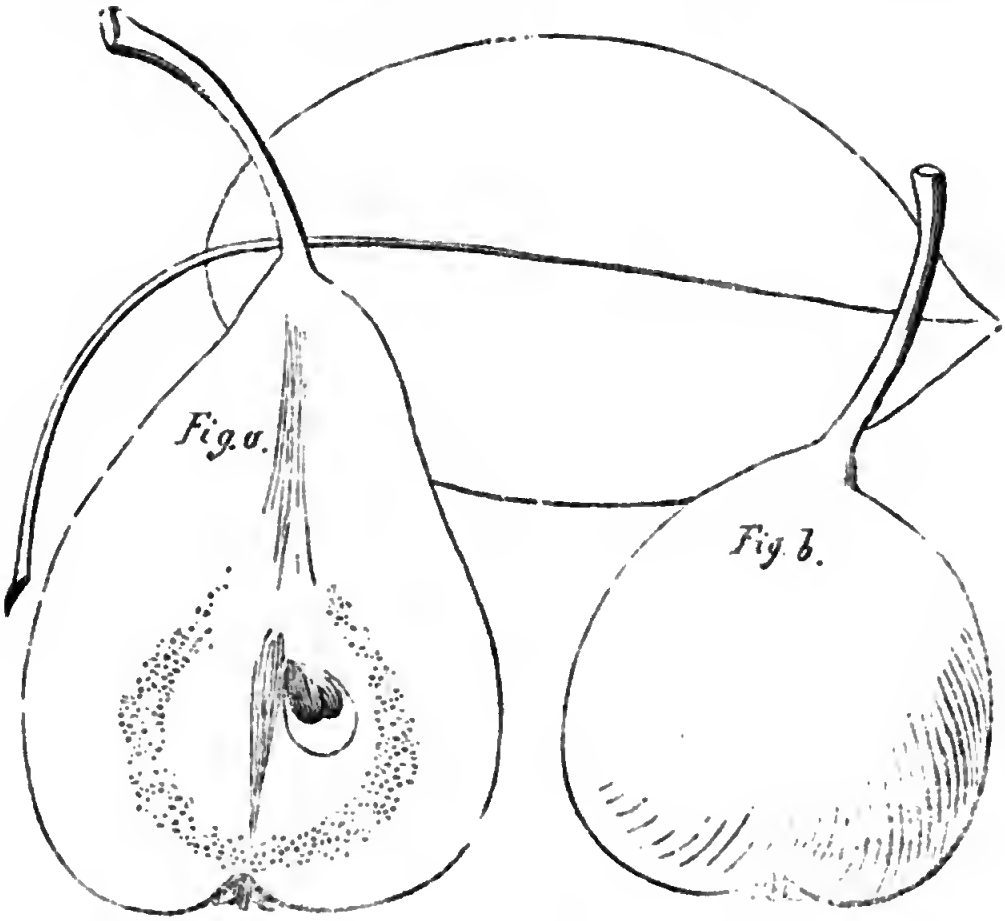
Das Kernhaus hat nur feine oder keine hohle Achſe; die Kammern ſind mäßig weit, und enthalten braune, einſeitig eiförmige, ſpitze Kerne, die nach oben ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt meiſt Anf. Sept., oft ſchon Ende Auguſt und hält ſich wohl 3 Wochen. Diel empfiehlt ſie auch zu Latwerge.

Der Baum wächst ſehr raſch und kräftig und iſt mir in leichtem und ſchwerem Boden ſehr gut fortgekommen, bildet eine etwas licht verzweigte, ſich nicht viel veräſtelnde kugelförmige Krone und ſetzen die Triebe in ihrer ganzen Länge zahlreiches, kurzes Fruchtholz an, das, wenn der Baum etwas herangewachſen iſt und 9—10 Jahre geſtanden hat, ſehr reiche Ernten liefert. Die Zweige ſind oft dicht mit Früchten beſetzt. Die Sommertriebe ſind kurzgliedrig, ſchlank, nur wenig gekniet, nach oben ſtark wollig, olivengrün, recht zahlreich punktirt und fallen beſonders die großen weißgrauen, runden Punkte am zweijährigen Holze recht ins Auge. Das Blatt bricht wollig aus, iſt auch ſpäter durch Reſte von Wolle düſter von Anſehen, von Form lanzettförmig, einzeln mehr elliptiſch, flach, nur ſchwach gezahnt oder nur gerändelt. Das Blatt der Fruchtaugen iſt ziemlich groß, lang, lanzettlich, etwas wellenförmig gebogen, (die wellenförmige Biegung der von Herrn Oberdieck geſandten trocknen Blätter iſt ſehr auffällig Jahn) nur gerändelt. Augen ziemlich ſtark, dickbauchig, flachgedrückt, ſpitz, und ſitzen auf wulſtigen, faſt nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 450. Sommer-Alantbirne. Diel IV, 3. 1.; Lucas I, 2. b.; Jahn III, 1.



Sommer-Alantbirne. Diel. †† Ende Aug., Anf. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese in passendem Boden sehr gute Haushaltsfrucht von Hrn. Professor Crede zu Marburg und findet sich in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes. Mein Reis habe ich von Diel, der die Frucht wegen ihres erhabenen Alantgeschmacks und butterhaften Fleisches eine für Manche wahrhaft köstliche Sommerfrucht nennt.

Literatur und Synonyme: Diel II. S. 185 unter obigem Namen. Sonst finde ich sie nirgends, und scheint sie sehr wenig bekannt und verbreitet zu sein.

Gestalt: sie hat nach Diel in Form und Größe viel Aehnliches mit der Langen grünen Herbstbirne, ist $2^1/_4$" breit und 3" lang. Von dieser Form und fast so groß hatte ich sie auch im feuchten Sulinger Boden, wie die Figur a oben zeigt, jedoch ohne merklichen Alantgeschmack, den sie jedoch in Nienburg entwickelte, während sie hier im wohl guten und schweren, aber trocknen Boden meines Gartens beim Hause auf gesundem, in Graslande stehenden Probebaume in dem trocknen und warmen Jahre 1859 und naßkalten Jahre 1860 Form und Größe

der Figur b oben annahm, auch ſtark körnig war. Hätte ſie nicht den bekannten Alantgeſchmack und die richtige Vegetation gezeigt; wüßte ich nicht, wie ſorgfältig ich geweſen bin, die Dielſchen Sorten immer ächt zu erhalten und lägen mir nicht bereits zahlreiche Beiſpiele von durch den Boden veränderter Form, Zeichnung und Güte vor, ſo würde ich nicht glauben, dieſelbe Frucht vor mir zu haben, und mache dies Beiſpiel hier einmal augenfälliger bemerklich, zur Erwägung für Diejenigen, welche noch immer hoffen, durch das Syſtem und allenfalls noch recht genaue Obſtbeſchreibungen allein eine völlig ſichere Kenntniß der verſchiedenen Obſtfrüchte erwirken zu können. — In der vollendeteren Form iſt ſie, wie Diel richtig angiebt, länglich kegelförmig; der ſanft geſchweifte Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich plattrund und häufig mit ſchief ſtehender Fläche, auf der ſie nicht ſtehen kann, zuwölbt. Nach dem Stiele macht ſie ohne Einbiegungen eine etwas lange, bald wenig oder nicht, bald etwas mehr abgeſtumpfte Spitze.

Kelch: unbedeutend, hart und lederartig, ſitzt in etwas enger, ziemlich tiefer Einſenkung, an deren oberen Rande ſich häufig breite Erhabenheiten finden, die die Kelchfläche ſchief machen.

Stiel: ziemlich ſtark, 1—1¼ Zoll lang, ſanft gebogen, ſitzt auf der Spitze oben auf, meiſt mit einigen Falten eingeſchnürt.

Schale: fein, glatt, vom Baume hellgrün, in der Reife gelblich mit zurückbleibenden grünen Stellen und zuletzt gelb. Die Sonnenſeite iſt mit einem angenehmen Dunkelroth wie angeſpritzt, welche Röthe bei beſchatteten Früchten fehlt oder unbedeutend iſt. Punkte häufig, aber fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe weißgrau. In dem warmen Jahre 1859 war die Röthe jedoch ziemlich verwaſchen. Feiner Roſt findet ſich hauptſächlich um die Stielſpitze.

Das Fleiſch iſt weiß, nach Diel feinkörnig, etwas ſteinicht ums Kernhaus, nicht ſaftvoll, doch ganz zergehend, von zuckerſüßem, ſtark alantartigen Geſchmacke. Dieſe Güte hatte die Frucht, wie obgedacht, bei mir nur in Nienburg, iſt alſo eigen auf den Boden.

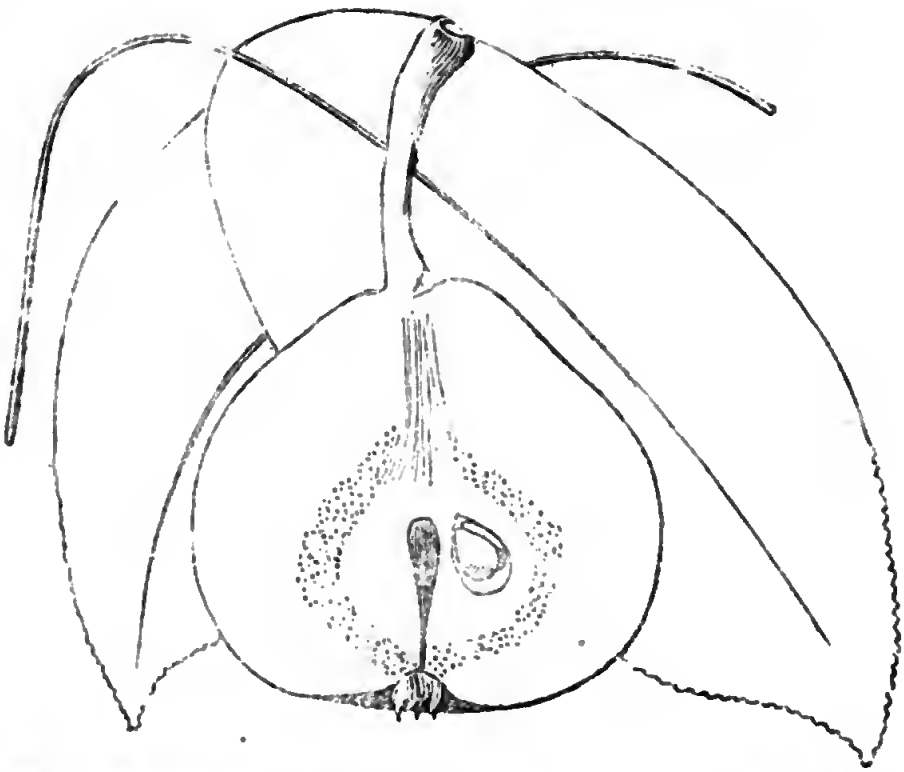
Das Kernhaus iſt klein; die engen Kammern enthalten nach Diel meiſtens taube Kerne, die ich jedoch mehrmals vollkommen, ſchwarz und langeiförmig fand.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gegen Ende Auguſt und hält ſich bis gegen Ende Sept. Iſt hauptſächlich nur Haushaltsfrucht. Muß, um ſich länger zu halten und mehr Saft zu haben, etwas grün gebrochen werden.

Der Baum iſt nach Diel ausnehmend tragbar und wird deshalb nicht groß. Sommertriebe mäßig ſtark, mit vieler Wolle beſetzt, röthlich gelb mit Grün vermiſcht, nur ſehr wenig punktirt. Blatt mittelgroß, langeiförmig, glänzend, faſt flach ausgebreitet, am Rande nicht oder nur unbedeutend gezahnt. Afterblätter fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen lang- und ſpitzoval, oft mehr elliptiſch, (unterhalb, wie ein Theil der geſandten Blätter zeigt, wenigſtens öfters etwas wollig, Jahn.) Augen klein, herzförmig, flachgedrückt, anliegend. Träger klein und flach.

Oberdieck.

No. 451. Van Mons Pomeranzenbirne. D. II, 1 (2), 1.; L. II, 2. b.; J. VI, 1.



Van Mons Pomeranzenbirne. Oberdieck, (v. Mons). *†† Aug. Sept. 14 T.

Heimath u. Vorkommen: Dieſe recht gute frühe Markt- und Küchenfrucht, die ſelbſt zum rohen Genuſſe angenehm iſt, und deren Baum durch frühe und ſehr reichliche Tragbarkeit ſich auszeichnet, fand ſich unter den 300 Birnreiſern ohne Namen, welche ich 1838 von Hrn. van Mons erhielt. Dieſelbe Vegetation fand ich unter allen meinen belgiſchen Birnſorten bisher nicht, und da Herr Profeſſor van Mons verſicherte, mir Vieles von ſeinen allerneueſten Sämlingszuchten zu ſchicken, ſo mag die Frucht wohl aus dieſen herſtammen, und bisher unbekannt ſein.

Literatur und Synonyme: findet ſich nur erſt aufgeführt und der Frucht nach beſchrieben in meiner Anleitung S. 392.

Geſtalt: ſteht der Form nach zwiſchen Bergamottform und Kreiſelform, 2″ breit, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$″ hoch, oft faſt ſo hoch, als breit. Der Bauch ſitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt ſie raſch ab, und endigt mit kurzer, wenig oder faſt nicht abgeſtumpfter Spitze, die mit einigen Fleiſchringeln faſt in den Stiel übergeht oder aus einigen an den Stiel ſich anlegenden feinen Fleiſchbeulen beſteht.

Kelch: hartſchalig, halb geſchloſſen oder offen, ſteht in die Höhe und ſitzt in weiter, meiſt flacher Senkung, die häufig einige Beulen zeigt, welche aber am Bauche nur flach und ſehr breit hinlaufen, ſo daß die Rundung meiſt ſchön iſt.

Stiel: ſtark, holzig, 1" lang, an der Baſis oft etwas fleiſchig, faſt gerade, nur mitunter durch einen kleinen Fleiſchwulſt etwas zur Seite gebogen, ſitzt wie eingeſteckt, an ſeiner Baſis mit einigen Fleiſchringeln umgeben, oder es bilden etliche ihn umgebende flache Fleiſchbeulen eine kleine Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein; Grundfarbe ein mattes in der Reife gelbliches Grün; die ganze Sonnenſeite iſt mit einer ſtarken, etwas erdartig bräunlichen, in der Reife heller und hellblutfarbig werdender Röthe überzogen, die, beſonders nach der Schattenſeite hin, deutliche Spuren von Streifen zeigt. Die Röthe findet ſich, weil die Frucht ſich nicht hängt, ſondern auf dem ſtarken Stiele emporſteht, immer um den Kelch am ſtärkſten. Punkte zahlreich, ziemlich ſtark, in der Röthe weißgrau. Roſtanflüge häufig, zum Theil leichten Ueberzug bildend.

Das Fleiſch iſt mattweiß, ſaftreich, fein, halbſchmelzend, von ſüßem, durch etwas beigemiſchte Säure gehobenen, ſchwach muskirten Geſchmacke.

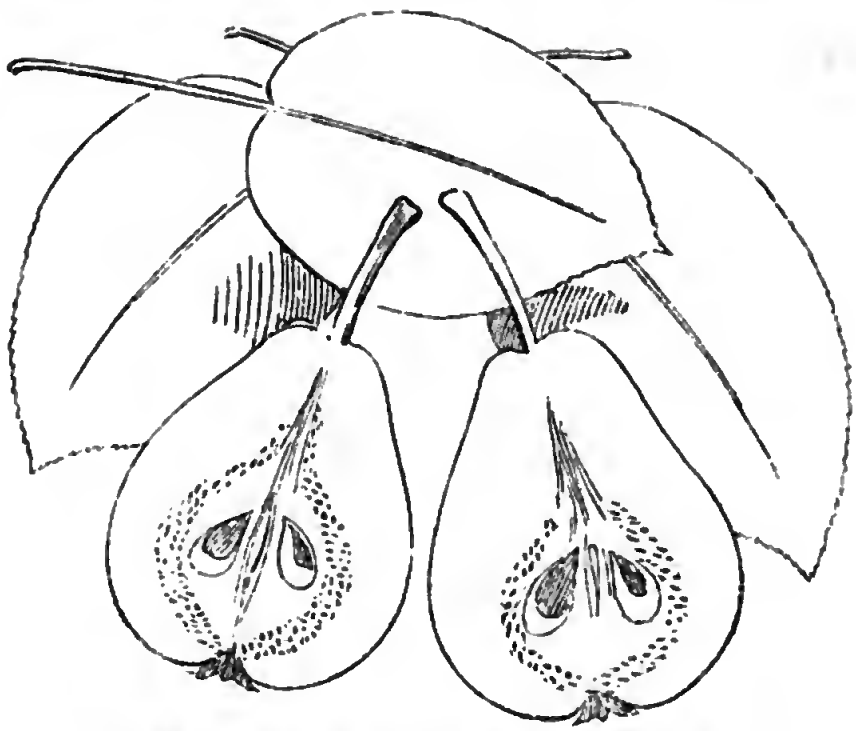
Das Kernhaus hat kurze, hohle Achſe; die kleinen, engen Kammern enthalten vollkommene ſchwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchhöhle iſt gerundet.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte bei mir in warmen Jahren gegen Ende Auguſt und mußte gegen den 18. Auguſt gebrochen werden; in kälteren Jahren war die Pflückezeit gegen Ende Auguſt. Hält ſich 14 Tage, und nach und nach gebrochen iſt ſie 3 Wochen brauchbar.

Der Baum wächst gut und geſund und macht an langen Aeſten viel kurzes jährlich in Büſcheln tragendes Fruchtholz. Sommertriebe ziemlich ſtark, etwas röthlich lederfarben, ſchlank, wenig punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig oder langeiförmig (wie auf dem Holzſchnitte oben), nur gerändelt. Blätter der Fruchtaugen, welche längere Stiele haben, ſind breitlanzettlich, kurzſtielig, mehr eiförmig, meiſt ganzrandig. Augen ſpitz, koniſch, ſtehen etwas ab.

Oberdieck.

No. 452. Die Knechtchens-Birne. Diel III, 3. 1.; Luc. VII, 1. a.; Jahn II, 1



Die Knechtchens-Birne. Sickler. †† Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Hofgärtner Jäger in Eisenach, bekannt durch manchfaltige gute Schriften über Gartenbau, sendete mir von dieser von Sickler beschriebenen kleinen Birne im August 1863 Früchte und Zweige des Baumes. Sie sieht einer Kleinen Stuttgarter Gaishirtel oder auch der Kleinen Pfalzgräfin ähnlich, ist aber in der Güte geringer, jedoch wird sie in der Gegend um Eisenach, wie schon Sickler angibt, gerne gepflanzt und ist daselbst eine sehr bekannte und beliebte Marktfrucht.

Literatur und Synonyme: T. O. G. VII S. 233, Taf. 12: Die Knechtchensbirne. Sickler hat sie von der Form meiner kürzer gezeichneten Frucht, nur etwas voller und größer abebildet, 1¼" breit, 1½" hoch, wie sie nach Herrn Jäger in besseren Lagen auch wird. Er beschreibt die Frucht, für die er keinen Autor weiß, in Gestalt als der 4 Wochen früher reifenden, aber kleineren Roberts Muskateller faß ähnlich, in der Mitte der oberen Hälfte der Länge nach der Blume zu am breitesten und hier gleichmäßig abgerundet, nach dem Stiele zu laufe sie ausgehöhlt spitzig zu und endige mit stumpfer Spitze u. s. w. Synonyme gibt er nicht an. — Mir wurde dieselbe aus meiner Nähe als Nägeles- (Nelken-) Birne zugebracht, welchen Namen jedoch in Franken, nach Dochnahl S. 188, die Olivenbirne Diels V, S. 169, eine größere, kreisel- oder bergamottförmige, im Nov. und Dec. reifende Frucht, führt. — v. Biedenfeld S. 17 hält sie für eine der Bon-Valet-Varietäten (?), in s. Buche nicht beschrieben.

Gestalt und Größe vergl. Umriß und Text oben.

Kelch: hart- und großblättrig, sternförmig, weit offen, flach obenauf sitzend. Die Kelchhöhle ist weit, doch seicht. Meist ist die Abrundung der Frucht regelmäßig und schön.

Stiel: oft kürzer, auch dicker, als ihn der Holzschnitt gibt, grünbraun, steht auf der Spitze wie eingesteckt, häufig drückt ihn ein sich an ihn anlegender Höcker schief.

Schale: grüngelb, später gelb, mit bräunlicher punktartiger, oft etwas streifiger Röthe an der Sonnenseite, und mit zersprengtem gelbbraunen Roste an verschiedenen Stellen der Frucht, die sich dadurch rauh anfühlen.

Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich und körnig, abknackend, von dem von Sickler beschriebenen, etwas herben, säuerlichsüßen Geschmack, der aber bei weiter vorgeschrittener Reife jedenfalls recht angenehm und wobei das Fleisch zartfleischiger werden mag, so daß man von der Frucht, wie angegeben wird, viel essen kann, und sich selbst viele Personen, welche gerade keine Obstliebhaber sind, zu ihr hingezogen fühlen.

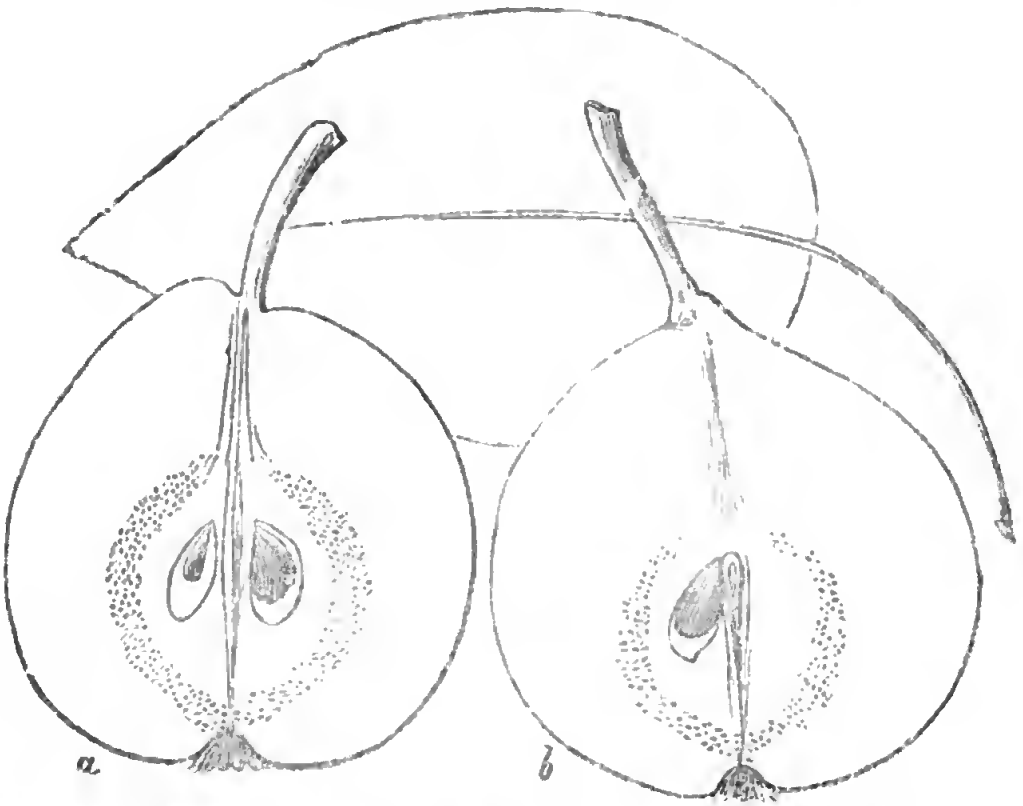
Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, an den von mir versuchten Früchten mit zum Theile noch halbweißen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift zu Ende des August, doch zeitigt ein Theil auch später und dauert durch den September; einmal reif hält sie sich jedoch nicht lange, sondern wird, wie die meisten Birnen dieser Zeit, bald teig. Außer zum frischen Genusse ist sie gut zum Dörren und zu allen anderen wirthschaftlichen Zwecken zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist mittelmäßig stark und ziemlich tragbar, geht mit seinen Aesten in spitzen Winkeln in die Höhe und diese setzen sich gerne übereinander und in Gabeln an, so daß die Krone sehr hoch wird, jedoch, da der Baum die untersten Aeste bald abzulegen pflegt, so wird sie zum Theil unregelmäßig und durchsichtig. Der Baum ist dauerhaft in allen Lagen und macht sich kenntlich durch seine wolligen (oder, wie Herr Jäger bemerkte „silbergrauen") Blätter. Die Sommerzweige sind nach Sickler mittelstark und verhältnißmäßig lang, die Farbe des 2jährigen Holzes (welches mir nur vorlag) ist graubraun, oder braungrau mit einzelnen gelbbraunen ziemlich starken Punkten. Die Blätter an demselben sind klein, eirund, zum Theil etwas rundlich und zum Theil ins Ovale übergehend, meist etwas herzförmig, mit mehr oder weniger langer, oft stumpfer, oft auch scharfer Spitze, ganzrandig oder nur nach vorne fein gekerbt-gesägt, nur die mehr länglichen Blätter sind deutlich gesägt; sie sind meist flach, doch ist die Spitze etwas seitwärts gebogen, länger oder kürzer gestielt. Auch Sickler, der das Blatt ähnlich abbildete und beschreibt, bemerkt „es sei mit einem weißlichen Gewebe überspannen, nach dessen Abwischen seine gelbgrüne Farbe hervortrete.

Jahn.

No. 453. **V. Höcks Pomeranzenb.** D. III, 2. 1.; L. II (VIII), 2. a. (b.); J. II, 1.



Van Höcks Pomeranzenbirne. Diel. *†† Anf. oder Mitte Sept., 3 W.

Heimath und Vorkommen: Obgleich diese sehr gute Haushaltsfrucht in Holländischen Baumschulen-Catalogen schon ziemlich lange sich findet, ist sie doch erst durch Diel beschrieben und näher bekannt geworden, der das Reis von Herrn Kunstgärtner Stein zu Harlem erhielt, wie ich es später direkt von Diel bekam. In meinem feuchten Sulinger Boden hatte sie, eben so wie die Müskirte Pomeranzenbirne, Korallenrothe Pomeranzenbirne ꝛc. nur geringen Werth, war aber im Nienburger und Jeinser Boden besser und verdient es sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel VII S. 140 Van Höcks Pomeranzenbirn, Orango van Hoeck; v. Aehrenthal giebt Taf. 14 nicht hinlänglich kenntliche Abbildung. Kommt selbst in Dittrichs Werke nicht vor. Auch der Londoner Cat. hat sie nicht.

Gestalt: In der Mehrzahl der Exemplare ist sie mehr rund, als rund kreiselförmig, manche wölben sich aber auch um den Kelch merklich flach, wie Figur a zeigt. Gute Früchte sind nach Diel 2 bis 2¼" breit und hoch, doch hatte ich über 2" große bisher nicht und viele blieben noch etwas kleiner. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Kelch wölbt sie sich allermeistens halbkugelförmig und nur so weit abgestumpft, daß sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie mit erhobenen Linien stärker ab, und endigt mit einer kurzen, nach

Diel ſtark abgeſtumpften Spitze, während ſie bei mir immer faſt gar nicht abgeſtumpft war.

Kelch: offen, bald hartſchalig und etwas in die Höhe ſtehend, bald liegt er mit den dürren Ausſchnitten, ſoweit ſie noch vorhanden ſind, ſternförmig auf, und ſitzt flach vertieft, oft auch oben auf, mit einigen Falten oder flachen Beulen umgeben.

Stiel: mäßig ſtark, wenig gekrümmt, holzig, 1 bis 1½" lang, ſitzt faſt wie eingeſteckt und iſt mit einigen feinen Fleiſchwulſten umgeben, oft auch durch dieſe etwas zur Seite gebogen.

Schale: bald glatt, bald etwas fein rauh anzufühlen. Die Grundfarbe iſt vor der Zeitigung ein gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung grünlich hellgelb und zuletzt gelb wird. Die Sonnenſeite iſt mit einer braunen, erdartigen Röthe verwaſchen, die mit der Zeitigung freundlich wird. Bei etwas beſchatteten Früchten iſt die Röthe unbedeutend, oder nur wie leicht marmorirt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, doch fein, in der Grundfarbe nicht ins Auge fallend, in der Röthe erſcheinen ſie als zahlreiche, feine, oft auch etwas ſtärkere gelbgraue Stippchen. Je nach Boden u. Jahren haben die Früchte bald wenig, bald viel Roſt, der dann oft große Stellen der Schale überzieht und zuweilen ſelbſt rauh wird. Der Geruch iſt ſchwach.

Das Fleiſch iſt mattgelblich, von Anſehen körnig, um das Kernhaus etwas körnig, ſehr ſaftreich, bald abknackend, bald auch halbſchmelzend, u. von angenehmem, zuckerartigen, faſt ſüßweinartigen Muskatellergeſchmacke. Das müskirte Gewürz iſt in meiner Gegend nur leicht beigemiſcht.

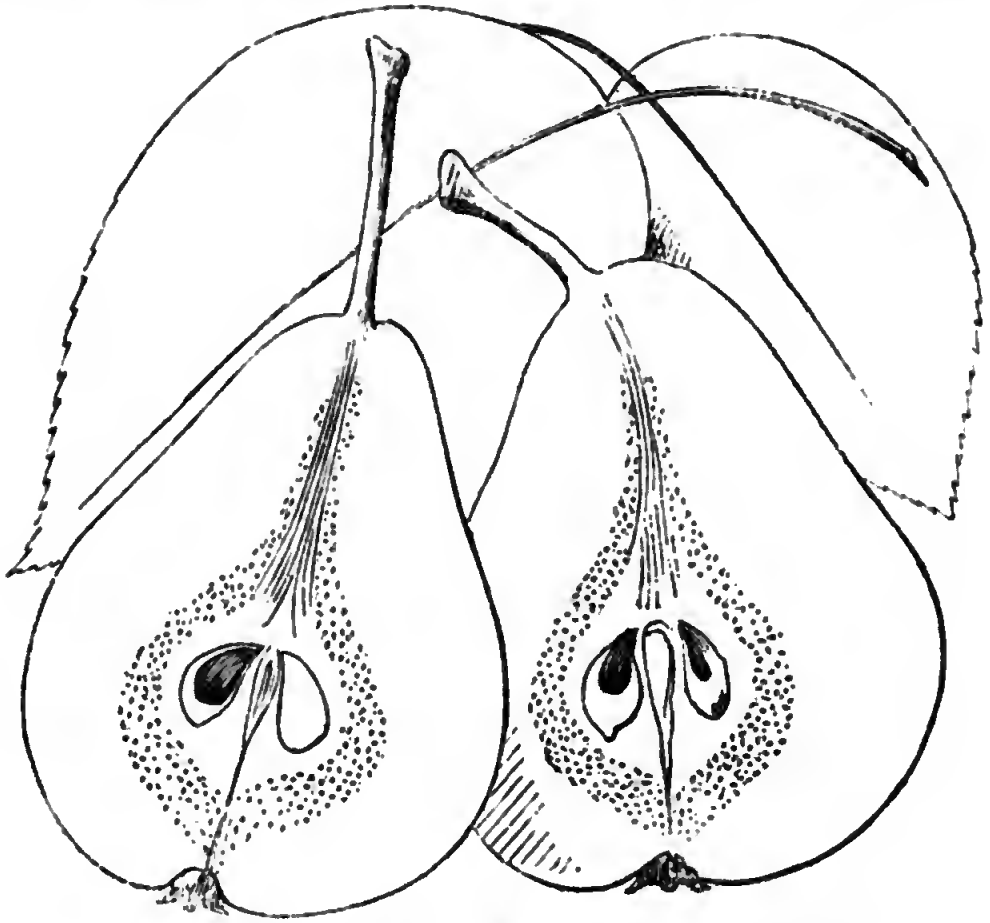
Das Kernhaus iſt klein, ohne hohle Achſe, die engen Kammern enthalten ziemlich viele ſchwarze, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre zieht ſich als feiner Cylinder noch etwas ins Fleiſch hinein.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel Anf. Sept. und hält ſich 14 Tage, ohne teig zu werden. In meiner Gegend hielt ſie ſich noch etwas länger und reifte in gewöhnlichen Jahren Mitte Sept., in kalten erſt gegen oder ſelbſt nach Michaelis.

Der Baum wächst nach Diel ſtark, wird groß, geht mit den Hauptäſten ſchön in die Luft, aber die Nebenäſte ſtehen ſtark ab und neigen ſich zum Hängen. Mein hieſiger junger Baum beſtätigt dieſe Angaben. Er treibt am zweijährigen Holze ſehr viele kurze Fruchtſpieße und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe ſind mäßig lang, nur etwas gekniet, faſt ſchlank, nach oben nicht viel abnehmend, braunroth, ziemlich zahlreich, doch etwas fein punktirt. Am zweijährigen Holze treten die Punkte ſtärker hervor. Blatt klein, elliptiſch mit langer auslaufender Spitze, nach Diel rinnenförmig und etwas rückwärts gebogen, während ich es faſt flach ausgebreitet finde, ziemlich glänzend, nur gerändelt oder nur nach der Spitze hin etwas fein gezahnt. Afterblätter kurz, mehr pfriemenförmig, als fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen lang- und ſpitz eiförmig, (nach dem Stiele zu abnehmender, als auf obigem Holzſchnitte) einzeln elliptiſch. Augen länglich herzförmig, liegen an und ſitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 454. **Knausbirne.** Diel III, 3. 1.; Lucas VII, 1. b.; Jahn II, 1.



Knausbirne. Lucas. †† M. K. Mitte bis Ende Sept.

Heimath u. Vorkommen: sie ist durch ganz Württemberg und zwar unter allen Birnen am meisten, doch auch im Badischen verbreitet und ihr großer Baum liefert sehr reiche Ernten, kömmt auch in allen Lagen dort gut fort. — Mir sandte Hr. Bürgermeister Richtsteig in Görlitz von ihr Früchte, die er aus Zweigen von Oberdieck erzog und erreichten diese, die zum Holzschnitte oben dienten, zwar nur $^2/_3$ der von Lucas gezeichneten Größe, doch versinnlichen sie gu die Form und zeigen zugleich, wie die Birne im mehr nördlichen Deutschland wird.

Literatur u. Synonyme: Lucas Kernobstsorten S. 219. — Metzger süddeutsche Kernobstsorten S. 222 (mit Beschreibung von Lucas.) — Abbildung mit Notizen von Lucas findet sich in Monatsschr. v. 1856 S. 32. — Synonyme sind: Weinbirne, Frühe Weinbirne, Pfullingerbirne, Elsasser, Frühe Frankfurter, Röthelbirne, Räthelsbirne, Faßfüller u. Dochnahl S. 172 hat außer diesen noch Weinbergsbirne, Zankbirne, Herbstgürtel. — Als Pfullinger Knausbirne geht nach Metzger die Veldenzerbirne (Illustr. Hdb. II S. 495). Ueber diese letztere, die ich für identisch mit Großer Winterrusselet hielt u. ihr deshalb die Blattform der letzteren, wie ich sie von Dochnahl empfing, hinzugab, zugleich die Bemerkung, daß beide nach weiteren Beobachtungen doch verschieden und die Blätter des Baumes der Veldenzerbirne am Stiele mehr abgerundet, selten so herzförmig, als im Illustr. Handb, auch vorne länger zugespitzt sind.

Gestalt: die von Lucas als groß, birnförmig, am Kelche schön abgerundet, mit kleiner Einbiegung nach dem Stiele zu stumpf zugespitzt beschriebene, und von ihm 2½" breit, 3" hoch abgebildete Birne, zeigt auf unserem Holzschnitte Mittelgröße und dürfte ihre Form, auch nach deren Abbildung in Monatsschrift, in vielen Exemplaren nebenbei als eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig zu bezeichnen sein.

Kelch: kurz- und hartblättrig, oft unvollkommen, offen, steht flach oben auf, oder in sehr seichter und enger Vertiefung, ohne Beulen im Umkreise, auch ist die Abrundung der Frucht überall hübsch gleich und eben.

Stiel: ¾—1½" lang, sitzt auf der Fruchtspitze wie eingedrückt, oft schief neben einem Höcker.

Schale: gelbgrün oder grünlichgelb, an der S.S. mit bräunlicher verwaschener oder streifiger Röthe, worin grünliche oder gelbliche Punkte von der Grundfarbe durchblicken, auch mit etwas dünnem Roste, doch besonders nur um den Kelch.

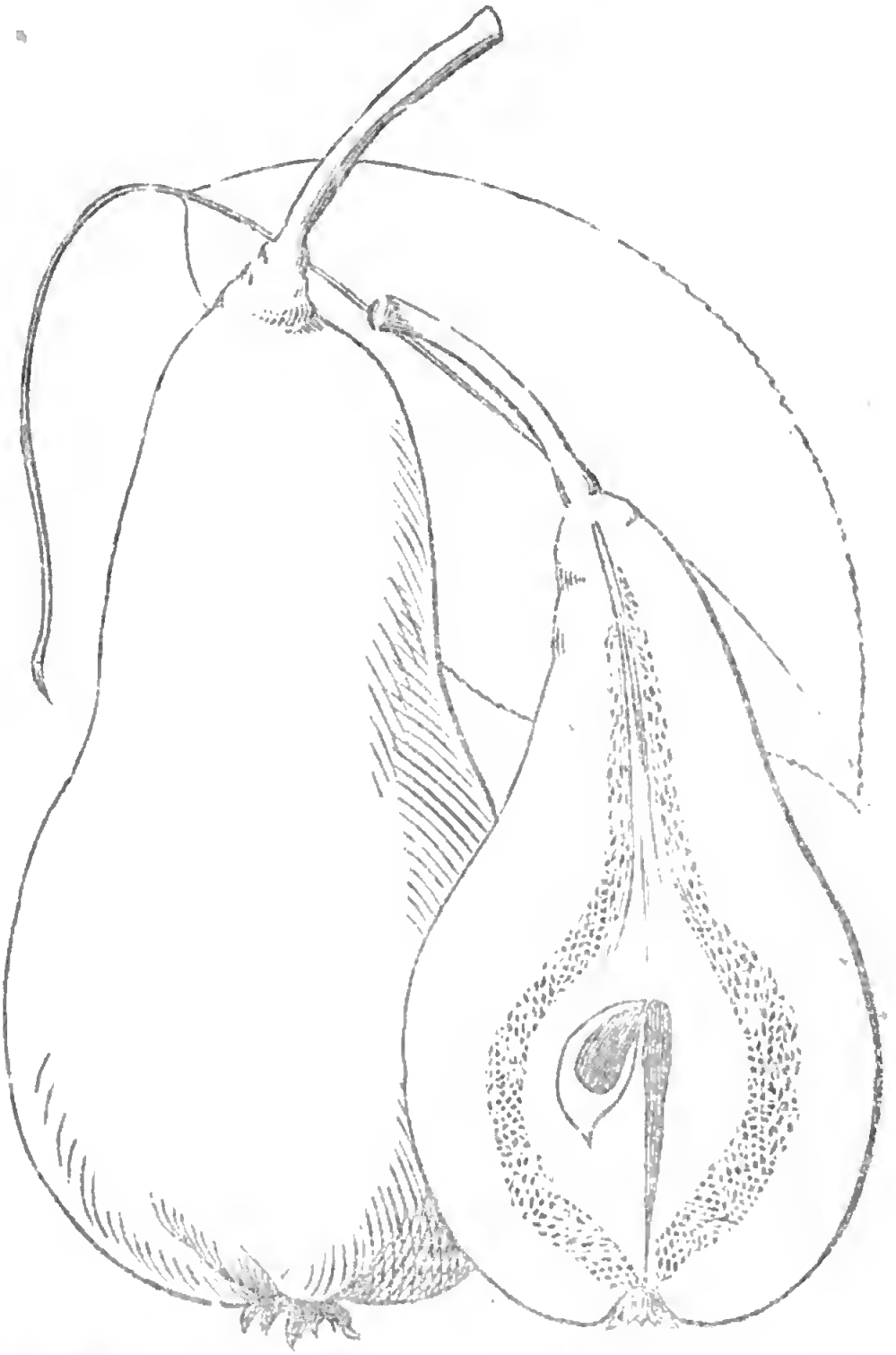
Fleisch: gelblichweiß, fein, mäßig saftig, (nach Lucas sehr saftreich), abknackend, schwach gewürztsüß, ohne Herbigkeit, die jedoch wohl die unreife Birne zeigen mag, da sie Lucas hervorhebt.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte bis Ende Sept., hält sich aber nur 8 Tage und wird schnell teig, in welchem Zustande sie jedoch noch schmackhaft ist und den Landleuten zum Rohgenuß dient. Man nimmt sie noch grünlich ab und verwendet sie zum Dörren und zu Syrup, meist aber zu Most. Zu letzterem darf sie nicht erst teig werden, sonst wird der Most zähe und blau, doch will man auch aus völlig teigen Birnen noch einen recht angenehmen hellen, 2—3 Jahre haltbaren Most erhalten haben und durch Zusatz von 1 Imi Trollinger Most sammt Trebern zu 1 Eimer Knausbirnmost soll dieser an Farbe, Güte und Haltbarkeit sehr gewinnen.

Der Baum zeigt sehr lebhaften Wuchs, wird eichengroß mit sehr hochgebauter Krone und seine Tragbarkeit ist so außerordentlich groß, daß Bäume häufig 50 Simri Früchte, zuweilen selbst das Doppelte lieferten. Nach Walker in Hohenheim gab oft ein Baum in Einem Jahre 4 Württemberger Eimer Most. — Die Sommerzweige sind lang, nicht stark, hell grünbraun, nach oben schwach geröthet, sparsam und fein gelblich punktirt, an der Spitze etwas wollig. Blätter an denselben etwas klein, rundlich mit etwas aufgesetzter Spitze, glatt, doch, wie es scheint, auf der unteren Fläche schwach wie bestäubt wollig, verloren und seicht gesägt, nur einzelne deutlicher an ihrer Spitze gesägt, flach, auf ¾—1" langen Stielen aufrecht oder geradeaus stehend. Blätter des Fruchtholzes größer, mehr eirund, länger oder kürzer zugespitzt, viele der kleineren und kürzergestielten auch rundlich, meist ganzrandig, einzelne nur schwach gesägt (verlorener u. seichter als auf dem Holzschnitte, der auch die Zuspitzung des kleinen Blattes nicht richtig u. das größere Blatt zu breit gibt.) Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, glatt. Jahn.

No. 455. Die Langbirn. Diel III, 3. 1.; Lucas VII, 2. a.; Jahn VI, 1.



Die Langbirn. A. T. G. Magazin. (Lucas). †† Mitte Sept. 11 T.

Heimath und Vorkommen: nach Angabe des Allgemeinen Teutschen Garten-Magazins, ist diese Frucht, die vielleicht Deutschen Ur-

sprungs ist, in der Schweiz und dem angrenzenden Schwaben verbreitet, und wird daselbst zum wirthschaftlichen Gebrauche für eine der besten gehalten, und reißend gekauft. Nach Lucas (Kernobstsorten Württembergs), ist sie auch sonst in Württemberg sehr verbreitet, und dient zum Dörren und zur Gewinnung von Obstmost, der besser ist und höher bezahlt wird, als von den allermeisten andern Sorten. Im übrigen Deutschland scheint sie noch unbekannt zu sein. Sie reift in der Schweiz Mitte August und hält sich etwa 14 T. In meiner Gegend zeitigt sie erst um oder nach Mitte Sept., bewährte auch in meinem hochgelegenen Garten die gerühmte Tragbarkeit, erlangte jedoch nur die Größe der kleineren Figur oben, während das Gartenmagazin sie in der Größe der anderen Figur darstellt, war auch ziemlich steinig ums Kernhaus, was in besserem Boden für Birnen nicht so sein wird. — Mein Reis erhielt ich von Lucas.

Literatur u. Synonyme: Allgemeines Teutsches Garten-Magazin 1804, S. 505. Taf. 37. Lucas Obstsorten Württembergs, S. 222 mit den Synon. Gelbe Wadelbirn, Kannenbirn, Schluckerbirn, Würgebirn. Es giebt nach Lucas auch noch eine Halblangbirn, Wilde Langbirn, die Mitte bis Ende Sept. reift, und von Obiger sich nur durch geringere Größe unterscheidet. Vergl. nach Hohenheimer Cat. Nr. 133.

Gestalt: flaschenförmig; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich fast eiförmig zurundet und nur sehr wenig abstumpft, so daß sie nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen und lange, wenig abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: stark, langgespitzt, blättrig, doch ziemlich hart, steht mit den Ausschnitten auseinander, liegt oft etwas auf, ist offen und sitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die man meist als flache Erhöhungen bis über den Bauch verfolgen kann. 1864 jedoch hatten die harten Ausschnitte des Kelches die Spitzen sämmtlich verloren.

Stiel: holzig, gerade oder sanft gekrümmt, an der Basis mit Fleischringeln umgeben oder selbst etwas fleischig, $1^1/_4$ bis gegen 2″ lang.

Schale: stark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife gelb. Nur stark besonnte sind röthlich orange angelaufen. Punkte zahlreich, sehr fein, rostfarben, oft grün umringelt, werden durch den Rost, wenn er häufiger ist, etwas maskirt. Rostanflüge und Rostfiguren, welche das Garten-Magazin nicht mit darstellt, sind wenigstens in meinem Boden ziemlich häufig, und bilden um den Kelch oft etwas Ueberzug. Auch Lucas sagt, daß Rostanflüge und Figuren sich fast an jeder Frucht finden. Geruch schwach.

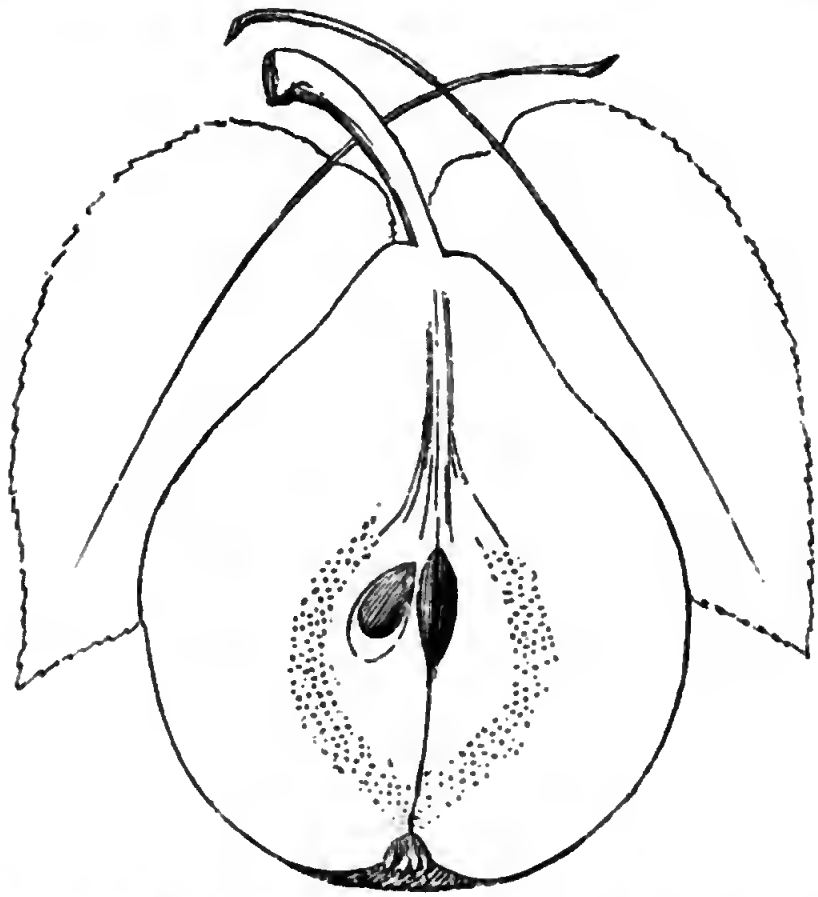
Das Fleisch ist gelblichweiß, ums Kernhaus in meinem Boden etwas steinig, ziemlich saftreich, gewürzt, mürbe, von gezuckertem, ein Geringes herben, ganz guten Geschmacke.

Das Kernhaus ist hohltachsig, mäßig groß, sitzt stark nach dem Kelche hin; die Kammern enthalten schwarzbraune, theils vollkommene, theils taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt am Bodensee, wo die Beschreibung des T. Gart.-Magaz. entworfen wurde, Mitte Aug., in Württemberg, nach Lucas, und bei mir erst Mitte Sept. und hält sich in meiner Gegend wohl 3 Wochen, wozu sie noch etwas grün gebrochen werden muß.

Der Baum wächst, sowohl nach dem Garten-Magaz., als nach Lucas, langsam, wird aber ungemein groß und trägt mit zunehmendem Alter äußerst reich, nach Angabe des Garten-Mag. in vorzüglicher Menge nur alle 2 oder 3 Jahre, nach Lucas mehrere Jahre hinter einander und setzt dann ein paar Jahre wieder aus. Er macht, nach meinem Probezweige sehr viel kurzes Fruchtholz, das sich reich belaubt. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, haben zahlreiche Blätteraugen, sind nach Ende Sept. entweder ganz oder nach oben mit feiner Wolle belegt, braunroth oder bräunlich überlaufen, nur nach unten mit ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt düster von Ansehen, auch oben behaart, fast flach oder nur seichtrinnig, elliptisch, oft mehr langeiförmig, seicht und scharf gezahnt. Afterblätter bald fadenförmig, bald mehr lanzettlich. Blatt der Fruchtaugen groß, flach, die am meisten langstieligen breitlanzettlich, ja lanzettlich, die weniger langstieligen breitelliptisch, ganz fein gezahnt, einzelne auch ganzraudig. Augen stark, so weit sie nicht Blätteraugen sind, anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, schwach gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 456. Ananasbirne von Courtray. Diel I, 1. 1.; Luc. I, 1. b.; Jahn II, 1.



Ananasbirne von Courtray. Bivort. **†! Sept., 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Bivort in der Annales gegebenen Nachricht ist diese delikate Frucht, die allgemein angebaut zu werden verdient, schon lange in der Gegend von Courtray in Flandern (Belgien) als Ananasbirne gebaut worden, und glaubt Bivort, daß sie um die Mitte des vorigen Jahrhunderts daselbst entstanden sein möge, da man Stämme davon finde, die 1 Meter im Umfange hätten. Herr Reynaert-Beernaert sandte 1853 einige Früchte an die Commission royale de Pomologie in Brüssel, durch die sie weiter verbreitet worden ist. Mein Reis erhielt ich von der Société van Mons, und kann, nach der in den Annales gegebenen Beschreibung und Abbildung, nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben.

Literatur: Annales II, S. 13: „Ananas de Courtray". — de Liron d'Airoles. Descript. I, S. 36, Taf. 10, Fig. 1. — In beiden ist sie beträchtlich groß, auch länger nach dem Stiele zu als auf unsf. Fig., zwischen Eiform und Birnform, in dem einen kleineren Exemplare der Ann. auch kreiselförmig kegelförmig dargestellt. — Es gibt der Ananasbirnen bereits mehrere. Ananas belge gab mir die Regentin; eine aus England nach Herrnhausen gekommene Ananasbirne ist die Comperette und bekam ich von Hrn. v. Flotow noch eine Französische Ananasbirne. — [Letztere ist sicher ebenfalls nur die Comperette, Ill. Hdb. II, 301, welche in Frankreich

als Ananas, Ananas d'été bekannt und unter denselben Namen in den belg. Annal. III, S. 37 mit Angabe ihrer Abstammung aus Frankreich beschrieben ist. Zum Unterschiede von der Ananas belge oder d'hiver (Regentin) und von der Courtray nannte man sie auch Ananas français. Auch de Bouchet mit den Syn. Ananas (non belge) und Favori musqué, Jard. fruit. I, Taf. 32, ist, wie Decaisne selbst meint, wohl dieselbe Birne. Fraglich dagegen ist die als groß, stumpfbirnförmig, wenn auch sonst ähnlich beschriebene Ananas d'été Hoggs und des Lond. Cat., vom Letzterem als des Anbaus unwerth bezeichnet, um so mehr, als Downing S. 349 und 350 eine Ananas des Bon Jardin. von der größeren Ananas d'été Thompsons unterscheidet. — Die uns hier beschäftigende Ananas de Courtray besitze ich von der Soc. van Mons in Brüssel, konnte aber die bis jetzt geernteten Früchte nicht von der gewöhnlichen Ananas d'été (Comperette) unterscheiden. Die von Oberdieck mit der Beschreibung gesandten Blätter zeigen aber eine andere Form und ich muß bis auf Weiteres wieder Verschiedenheit annehmen. Jahn.

Gestalt: steht auch an meinen Früchten zwischen Birnform und Eiform, doch sind einzelne mehr kreiselförmig. Gute Früchte waren bei mir selbst auf Hochstamm 2¼" breit und 2¾" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Kelche nimmt die Frucht allmählig ab und stumpft sich nur so viel ab, daß sie noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie rascher ab mit schönen Einbiegungen und macht eine dicke, wenig, oft gar nicht abgestumpfte Spitze. Am Spaliere wird sie nach den Annal. oft sehr beulig.

Kelch: hartschalig, mit feinen, rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten in die Höhe stehend, offen, sitzt flach vertieft mit feinen Falten umgeben und auch zum Bauch der Frucht laufen flache, fast flachkantige Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig, 1 bis 1¼" lang, meistens sanft gekrümmt, sitzt auf der Fruchtspitze wie eingesteckt, ist oft mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben und durch dieselben zuweilen etwas auf die Seite gebogen. Nach den Annales ist der Stiel etwas fleischig, an beiden Enden verdickt, wohl bei Zwergbaumfrüchten.

Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume gelblichgrün, in der Reife grünlichgelb. Die Sonnenseite ist bald nur matt, bald auch etwas stärker mit einer erdartig bräunlichen Röthe überlaufen, die in der Reife etwas freundlicher wird. Punkte sind zahlreich, in der Grundfarbe fein und fallen auch in der Röthe nicht stark ins Auge, wo sie, bei genauerer Betrachtung, als matte graue Stippchen erscheinen. Rostanflüge sind nicht häufig, in nassen Jahren aber entstehen ziemlich viele schwärzliche Regenflecke. Der Geruch ist nicht stark.

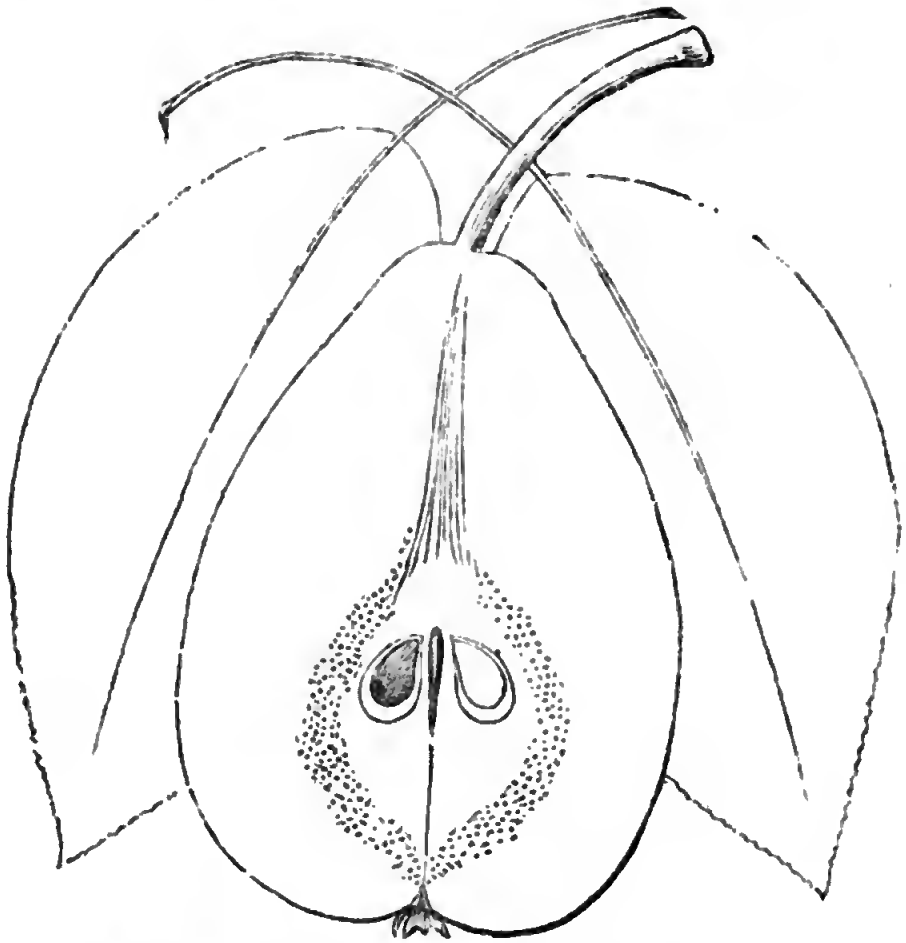
Das Fleisch ist matt gelblichweiß, sehr fein, auch in nassen Jahren ganz steinfrei, selbst ums Kernhaus nicht körnig, saftreich, schmelzend, von delikatem, schwach zimmtartig gewürzten, durch eine feine, angenehme Säure gehobenen süßen, fast süßweinigen Geschmacke.

Das Kernhaus hat eine kurze, aber oft geräumige hohle Achse, liegt in der Mitte der Frucht, ist klein; die wenig geräumigen Kammern enthalten vollkommene schwarze, nicht zahlreiche Kerne. Die Kelchhöhle ist eng und klein.

Reifzeit und Nutzung: In dem späten und naßkalten Jahre 1864 reifte sie gegen Ende Sept., gleich nach der Guten Grauen, was einer gewöhnlichen Reifzeit gegen ⅓ Septbr. entspricht. Muß etwas vor der Baumreife ab, und wird, selbst wenn sie zu früh gebrochen wurde und welkt, noch schmelzend. Die Annales geben die Reifzeit Ende Aug., Anf. Sept. an, und erwähnt auch Bivort, daß man zu Courtray den Genuß dadurch verlängere, daß man schon zu Anf. des August die größesten Früchte breche und in einem Zimmer nachreifen lasse, und so fortfahre, von Zeit zu Zeit die größesten Früchte auszubrechen.

Der Baum wächst mir in der Baumschule gesund und gut und wurden 2 Probezweige früh fruchtbar. Die Sommertriebe sind fein, nach oben etwas abnehmend, etwas gekniet, ledergelb, mit nicht vielen, doch ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt schwach rinnenförmig, klein, glänzend, elliptisch oder eiförmig, schön gezahnt. Afterblätter klein, fadenförmig; Blatt der Fruchtaugen für die große Frucht auffallend klein, meist länglich eiförmig, regelmäßig fein oder auch stärker gezahnt. Augen stark, etwas bauchig, konisch, spitz abstehend, sitzen auf wulstigen, nicht oder nur schwach gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 457. Mayr's frühe Butterbirn. Diel 1. 3. 1.; Luc. I, 1. a. (b.); Jahn VI, 1.



Mayr's frühe Butterbirn. Diel. **† Sept., 14 T.

Heimath u. Vorkommen: Diese schätzbare Tafelfrucht, deren Reis ich von Diel erhielt, ist von ihm nur kurz charakterisirt in der 2ten Fortsetzung des Catalogs, S. 94, und sagt er dort nicht, woher er sie hatte, sondern bemerkt bloß, daß Mayr der Mitaufseher der großen Baumschule in Grätz sei. Nach diesem wäre sie also benannt, und etwa von ihm aufgefunden und verbreitet, hat sich also wohl bei Grätz gefunden. — Sie gehört zu den vorzüglich schätzbaren frühen Sommerbirnen für die Tafel, war sowohl im Nienburger leichten Boden als im Jeinser Lehmboden gut, und verdient recht häufige Anpflanzung. Leichter, nicht trockner Boden wird ihr am meisten zusagen.

Literatur und Synonyme: Diel system. Verzeichn., Nr. 366: Mayr's frühzeitige Butterbirn. Dittrich wiederholt I, S. 634 das von Diel Gesagte. Kommt sonst nicht vor, als nur noch in Dochnahls Führer II, S. 113.

Gestalt: Diel bezeichnet diese als meistens etwas kreiselförmig, $2^3/_4$" breit und oft $3^1/_4$" lang. Schon die angegebenen Dimensionen machen den Ausdruck kreiselförmig unpassend und fand ich sie vielmehr zwischen Eiform und Birnform stehend, meistens eine am Kelche etwas

abgestumpfte Eiform bildend. Gute Früchte vom Hochstamm, wie ich sie namentlich in Nienburg in schöner Ausbildung hatte, waren $2^1/_4$" breit und $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet und etwas abstumpft, so daß sie meist noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung oder mit schwachen Einbiegungen ab und bildet eine abgerundete, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, liegt mit den dürren Ausschnitten, sofern sie noch vorhanden sind, etwas auf, erscheint meistens als hartschalig und sitzt in flacher Senkung, die meistens eben ist, wiewohl ganz flache Erhabenheiten von der Kelchsenkung sich wohl zum Bauch hinziehen und eine Seite der Frucht höher machen, als die andere.

Stiel: ziemlich stark, holzig, $1^1/_4 - 1^1/_2$" lang, sanft gekrümmt, wenig auf die Seite gebogen, sitzt in enger, flacher Höhle, mit einigen kleinen Beulen umgeben, oder oben auf.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume schön hellgrün, in der Reife gelblichgrün. Röthe findet sich nicht. Die Punkte sind sehr fein und wenig ins Auge fallend. Auch Rost ist meistens nur wenig vorhanden, bedeckte jedoch 1846 zersprengt oder fleckenartig größere Stellen der Frucht. Geruch schwach.

Fleisch: mattweiß, fast etwas grünlich, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum ganz feinkörnig, schmelzend, von erfrischendem, etwas fein einschneidenden, delikaten, gezuckerten Weingeschmacke. In Jeinsen war der Geschmack stärker gezuckert und weinartig gezuckert, wie er auch bei Diel mehr Zucker enthalten haben muß, der ihn dem der Beurré blanc vergleicht. Vielleicht kam dies vom späten Pflücken.

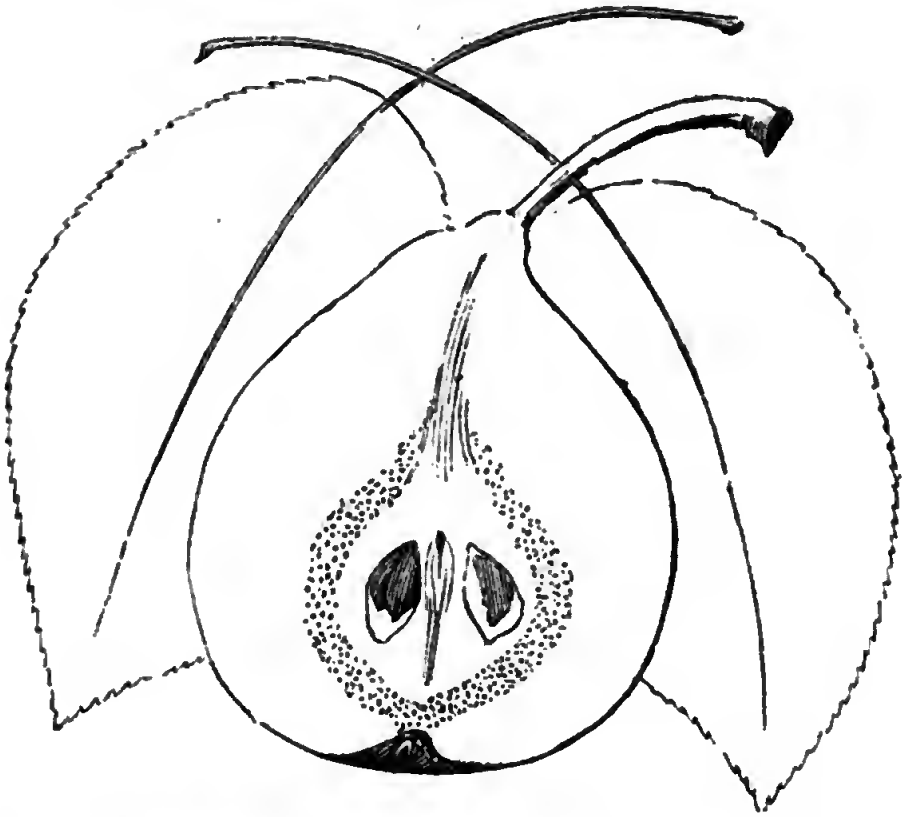
Das Kernhaus hat hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten langeiförmige, schwarzbraune Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: Diel gibt die Reifzeit Anf. Oct. an und in dem naßkalten Jahre 1864 zeitigte sie auch mir erst Mitte Oktober. In Nienburg mußte ich in warmen Jahren schon gegen Ende August pflücken, meistens besser 5.—8. Sept. und erfolgte die Zeitigung noch im Sept. Die Frucht wird nicht leicht moll.

Der Baum wächst gut und gesund, hat pyramidalen Wuchs, bildet eine reichverzweigte Krone und wird früh fruchtbar. Die Sommertriebe, welche häufige Blätteraugen haben, sind nur etwas stufig, olivenfarbig, braunroth überlaufen, an schwächeren Trieben fein, an stärkeren stark und in die Augen fallend punktirt, nach der Spitze hin oft etwas wollig. Blatt klein, flachrinnig, mit der Spitze etwas nach abwärts gekrümmt, am Rande gern etwas wellenförmig gebogen, langelliptisch oder lanzettlich, glänzend, ganzrandig oder nur gerändelt. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft viel größer und wie die der Fruchtaugen zum Theil elliptisch, einzelne auch langoval, meist jedoch ebenfalls lanzettförmig, öfters wie die jüngsten Blätter des Sommerzweigs noch etwas wollig, stark geadert. Augen herzförmig stumpfspitz, stehen ab und sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 458. Die Auguſtine. Diel I, 3. 1.; Lucas I (II), 1. b.; Jahn II, 1.



Die Auguſtine. Diel (v. Mons). Faſt **† Sept., 11 T.

Heimath u. Vorkommen: Dieſe recht gute, durch Geſundheit und Fruchtbarkeit des Baumes ſich auszeichnende, jedoch zu ihrer Reifzeit wohl eigentlich nur für den Haushalt ſchätzbare Sorte erzog Herr Profeſſor van Mons, der ſie auch an Diel ſandte, und in ſeinem Cataloge Serie 2, Nr. 873 aufführt. Mein Reis erhielt ich von Diel, und darf, trotz einigen Abweichungen von Diels Angaben glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben.

Literatur und Synonyme: Diel N. K. O. II, S. 185: Auguſtine. — v. Aehrenthal gibt Taf. 36 nicht gehörig kenntliche Abbildung. — Von der ſpäter reifenden Eiförmigen Auguſtin, St. Augustin, Duham. iſt ſie verſchieden.

Geſtalt: Diel beſchreibt ſie als kegelförmig, ſo daß ſie einer langen grünen Herbſtbirn ähnlich ſei, 2″ breit, $2^1/_2$″ hoch. Bei mir hatte ſie öfter auch die von Diel angegebene Form und Dimenſionen, jedoch war ſie in der Mehrzahl der Fälle kreiſelförmig, was Folge meines trockneren Bodens ſein mag. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich bei langen Früchten halbkugelförmig wölbt, (bei mir meiſtens flachrund) und noch aufſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie keine oder nur auf einer Seite eine bemerkliche Einbiegung und endigt nach Diel mit einer Kegelſpitze, bei mir meiſtens mit kreiſelförmiger, halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: hartſchalig, offen, die Ausſchnitte ſind meiſtens ganz verloren gegangen, und ſitzt er nach Diel in ſeichter, unbedeutender, ebener Einſenkung, und auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin. An meinen kreiſelförmigen Früchten war die Kelchſenkung ſtärker, und konnte man um dieſelbe flache Beulen wohl wahrnehmen, deren eine oder die andere am Bauch ſich auch wohl breit vordrängte.

Stiel: lang, ſtark, holzig, meiſtens gekrümmt und häufig von einem Wulſte auf die Seite gebogen, ſitzt nach Diel wie eingeſteckt, während bei meinen kreiſelförmigen Früchten die Spitze halb in ihn überging.

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung gelblichgrün, wobei man auf der Sonnenſeite nach Diel bei recht freihängenden Früchten eine ſelten ſtarke, aber ſtreifig ausſehende Röthe bemerkt. Meine Früchte waren mehrmals auch ſo gefärbt, oft aber beſtand die Röthe hauptſächlich nur in rothen Kreiſchen um die Punkte. Feine Anflüge von Roſt finden ſich an allen Früchten, beſonders um die Kelchwölbung. Punkte zahlreich, aber fein, und durch den Roſt oft etwas maskirt. Geruch ſchwach.

Fleiſch: mattweiß, fein, nach Diel butterhaft ſchmelzend, ganz zergehend, von ſehr angenehmem fein bergamottartigen Geſchmacke, der viel Aehnliches mit dem der Langen grünen Herbſtbirn hat. Ich fand den Geſchmack im Ganzen auch ſo; jedoch ohne beſonderes Gewürz und nur faſt **.

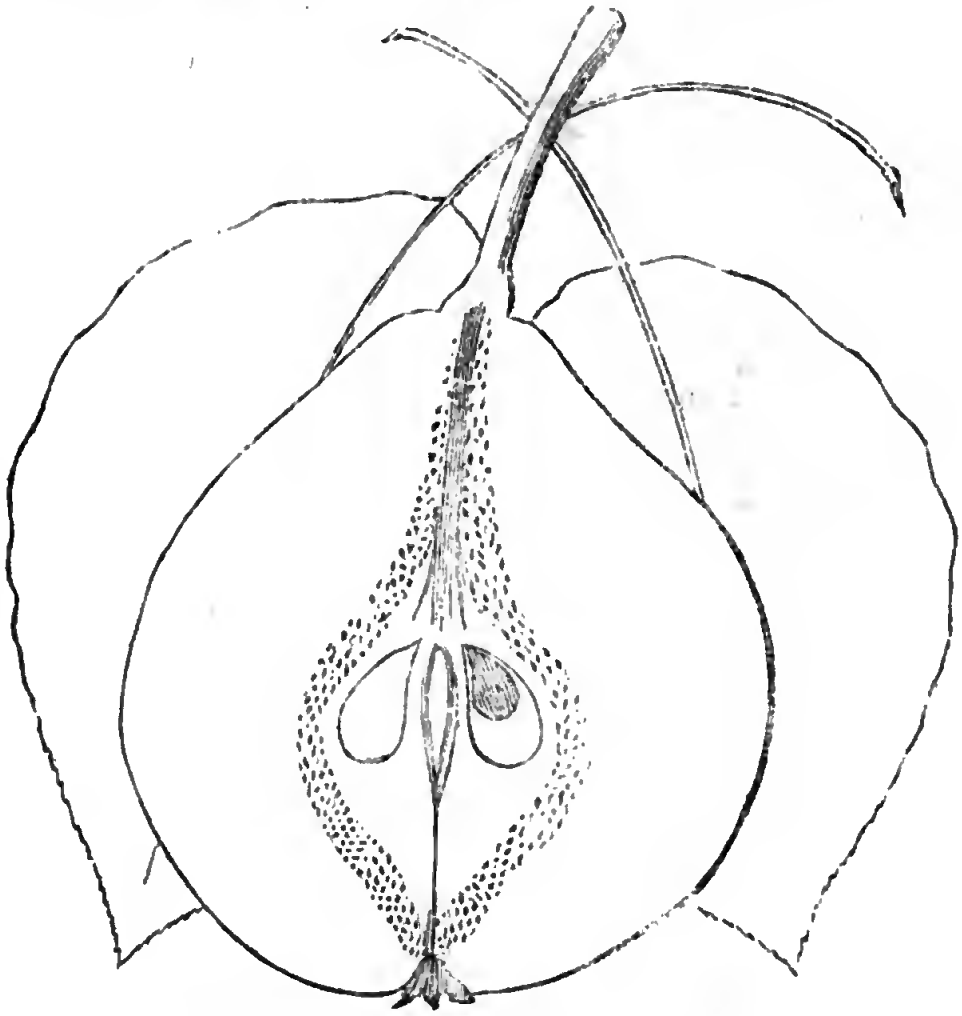
Das Kernhaus hat keine oder nur ſehr kleine hohle Achſe; die geräumigen muſchelförmigen Kammern enthalten viele vollkommene, ſchwarzbraune, auch oben mit einem Knöpfchen verſehene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in meiner Gegend Ende Sept. Die rechte Pflückezeit war in warmen Jahren ſchon 7. Sept., meiſtens 15. bis 18. Sept. Zum Haushaltsgebrauche kann man ſie etwas ſpäter brechen.

Der Baum wächst lebhaft, doch bin ich mit Diel der Anſicht, daß er nicht groß werden wird. Eine ganz beſondere Aehnlichkeit in der Vegetation mit der Langen grünen Herbſtbirn, welche Aehnlichkeit Diel hervorhebt, kann ich gerade nicht finden. Sommertriebe ziemlich ſtark, ohne Wolle und Silberhäutchen, olivenfarbig, an der Sonnenſeite bräunlich, nur wenig und an kurzen Trieben gar nicht punktirt. Blatt mäßig groß, flachrinnenförmig, ſehr glänzend und am Rande mit zahlreichen ſpitzen Sägezähnen beſetzt, von Form nach Diel elliptiſch mit ſtarker auslaufender Spitze. Ich fand es für elliptiſch am Stiele zu gerundet und notirte es als lang und ſpitz eiförmig, auch bezeichnet Diel die unteren größeren Blätter am Triebe als herzförmig, für welche Form ſie jedoch am Stiele nicht ſtark genug eingezogen ſind. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von derſelben Geſtalt, noch etwas ſeichter gezahnt. Augen ſtark, herzförmig, ſpitz, ſtehen auf wulſtigen, ſchwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 459. Regenbirne. Diel I, 2. 2.; Lucas I, 1. b.; Jahn II, 1.



Regenbirne, (in Saalfeld). •†† Sept.

Heimath und Vorkommen: diese Birne, welche auch in anderen Gegenden Verbreitung verdient, findet sich im Saalthale, um Saalfeld, um Camburg und Naumburg, auch im Altenburgischen verbreitet und ist in Saalfeld als Regenbirne, in Camburg und Naumburg als Margarethenbirne sehr beliebt; aus dem Altenburgischen abstammend hat sie mir Hr. Rector Lommer in Salzungen als Osterländische Margarethenbirne gesendet. — Die Frucht variirt nach Standort und Boden sehr in Größe und Wohlgeschmack und man unterscheidet deßhalb eine angeblich constante bessere Abart, doch mit gleicher Vegetation. Kleinere Früchte haben Aehnlichkeit mit der Runden Mundnetzbirne und ich habe selbst mehrfach die Frucht vor gemachter Bekanntschaft mit dem Baume für diese ansprechen mögen.

Literatur und Synonyme: die Birne ist jedenfalls bis jetzt nicht beschrieben und ich wage es nicht, auf eine ähnliche Frucht des T. O. G., Zinks oder der Pom. Franc. hinzuweisen. Die in Diel VIII (Oberd. Anleitung S. 395) beschriebene Rainbirne scheint verwandt, ist aber festfleischig. — Daß im Volke

mehrfach Sommerbirnen Margarethenbirnen genannt werden, ist bekannt, ursprünglich führte den Namen eigentlich nur die Kleine Margarethenbirne des T. O. G. und Christs, die, als zur Kirschenzeit reifend, früher in Meiningen bekannt war, aber jetzt hier und wohl auch anderwärts verloren gegangen ist. — Regenbirne hat wohl seine Bedeutung von dem Volltragen der herabhängenden Zweige, von denen es beim Schütteln gleichsam Birnen regnet.

Gestalt und Größe: Die Frucht ist kreiselförmig, mittelgroß, oft etwas kleiner und weniger breit, als oben gezeichnet, bisweilen um den Kelch stärker abgeplattet, bisweilen auch mehr abnehmend, so daß der Kelch etwas vorgeschoben steht.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, graubraun, öfters auch grüngelb, meist etwas wollig, offen oder halb geschlossen, seicht oder flach oder bei stärkerer Abplattung der Kelchfläche auch schwach vertieft stehend, mit schwachen Beulchen umgeben, welche einzeln und verloren über die Wölbung fortlaufen, dann aber oft starke unregelmäßige Anschwellungen am Bauche verursachen.

Stiel: 1—1½" lang, ziemlich stark, gelbbraun mit weißen Pünktchen, steht oben auf mit Fleisch umringelt oder neben einem sich anlehnenden Höcker schief.

Schale: glatt, nicht stark, hellgrün, später gelbgrün mit vielen grünen oder in der Reife bräunlichen Punkten und etwas wenigem gelbbraunen Rost um Kelch und Stiel, auch hie und da mit einem graubraunen Roststreifchen.

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, schmelzend, von recht gutem, süßweinigen, angenehm, wenn auch nicht stark gewürzten Geschmack.

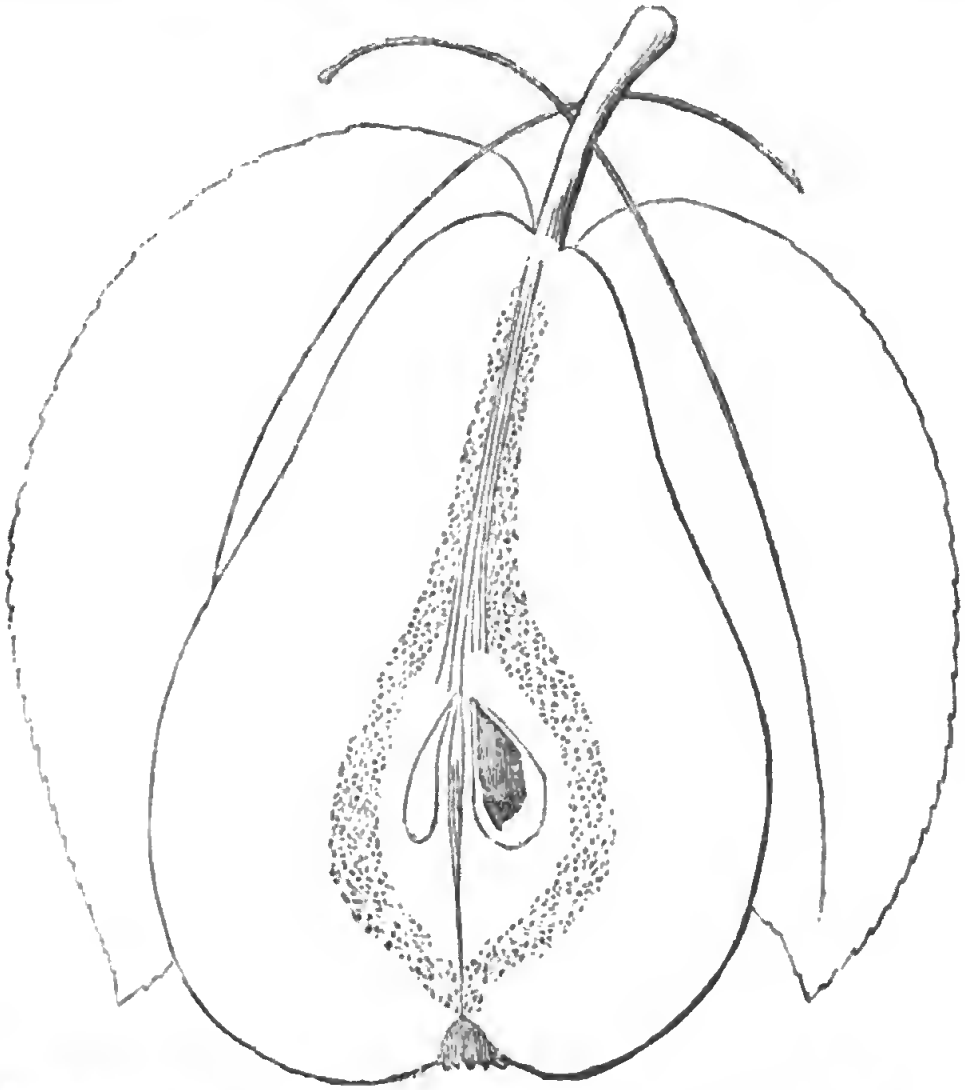
Kernhaus: mit ziemlich viel stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzbraunen, vollkommenen oder unvollkommenen mit Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: Die Birne reift Anf. September, in kühlen Sommern etwas später und in dem ungünstigen Jahre 1864 kam selbst das Ende Sept. und Anf. Oct. bei. Sie hält sich am Baume ausgereift kaum 8 Tage, ist dann aber sehr wohlschmeckend, etwas früher abgenommen dient sie zum Kochen und am meisten zum Backen, da sie sehr gute Schnitze liefert.

Der Baum wird groß und alt, geht hoch, trägt seine Aeste ausgebreitet und ist sehr fruchtbar. — Die Sommerzweige sind stark und lang, röthlich graubraun mit einzeln stehenden, doch oft starken, schmutzigweißen Punkten, oft über die Hälfte herab wie bestäubt wollig. Blätter an denselben elliptisch und breitelliptisch, ganzrandig oder nur nach vorne hin verloren gesägt. Blätter des mehrjährigen Holzes eirund, oft fast rundlich, oft auch mit Neigung zu Elliptisch und Breitelliptisch, ganzrandig, nur gegen die Spitze zu noch unregelmäßig und seicht gesägt, meist flach, doch charakteristisch am Rande mehrfach wellenförmig gebogen, die Spitze ist oft etwas zur Seite gedreht, auf der unteren etwas gelblich oder bräunlich gefärbten Fläche oft noch etwas wollig, oberhalb dunkelgrün, meist nur mattglänzend, fein geadert, langgestielt, sie stehen in gleicher Richtung mit den meist geradeausstehenden Stielen. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanft- etwas stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun, etwas silberhäutig, glatt.

Jahn.

No. 460. Krummholz-Birne. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn III, 2.



Krummholz-Birne. Bivort, (Leon Leclercq.) * oder **, Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: nach Bivort hätte sie van Mons erzogen, nach Lesueur ist jedoch Leon Leclercq der Erzieher u. van Mons hat sie nur um 1830 benannt und verbreitet. — Die Birne wird vielfach gelobt und wurde auch vom internat. Congreß in Namur empfohlen, doch verlangt sie guten Boden und Standort und fand ich wohl aus diesem Grunde die oben zum Holzschnitte benutzte Frucht, obschon aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur entnommen, mir wenig zusagend.

Literatur und Synonyme: Biv. Album III, S. 155, Arbre courbé. Die birnförmig kegelförmig, 3¼" breit, fast 4" hoch abgebildete Frucht wird beschrieben als sehr groß, oval birnförmig, bauchig, beulig, das Fleisch als halbfein, sehr saftreich u. schmelzend, doch von mäßig gezuckertem und wenig gewürzten Geschmack; zwar schön, doch II. Ranges. — Const. Lesueur im Rouen. Bülletin, S. 193 bezeichnet sie als eine der besten Octoberbirnen, selbst in ungeeignetem Boden; auf der beigegebenen Abbildung hat sie ziemlich Form und Größe unsf. Holzschn. — Decaisne, Jard. fruit., Lief. 64, (ebenfalls unsf. Holzschn. ähnlich, doch sehr groß, 3½" breit,

4½" hoch), „sehr schmelzend, gezuckert, bittermandelartig parfümirt, sehr gut." — Willermoz, Pom. de la France, I, Nr. 59 (sehr groß, stark bauchig, mitten am breitesten), „in leichtem Boden schmelzend, saftreich, süß, gezuckert, parfümirt mit feiner Säure, I. R., bisweilen wenig süß und erhaben nach Boden und Standort." — De Liron, Table syn. S. 26, nach Biv. — Baltet, les bonnes P., S. 21, deutsch S. 20 „ziemlich groß, kreiselförmig (?), schmelzend, mit nicht unangenehmem säuerl. Nachgeschmack." — Hogg, Man. 1860, S. 153 „halbbutterig, saftig, oft etwas adstringirend," gibt als Syn. Amiral und Colmar Charny und Willermoz noch Coquillard (Côte d'Or). Decaisne bezeichnet jedoch das Syn. Amiral (bei Anderen = Beurré Amiral) als falsch, und es ist wenigstens die Admiralsbirne, Amiral musqué Diels (II, S. 14, klein, platt, kreiselförmig, süßsäuerlich muskatellernd, Anf. Sept.), jedenfalls verschieden. Wahrscheinlich ist Letztere Knoops Admiral, Tab. V und die von Dittr. III, S. 206 nach St. Hilaire beschriebene Amiral des Chartreux. — Auch Colmar Charny oder Charni in 7 Publ. der Soc. v. Mons und Annal. de Pom. VIII, S. 43, mittelgr., oval, hochgelb, Jan., März, kann nicht unsere Krummholzbirne sein. — Dochnahl hat diese S. 67 Krummholzige Schmalzbirne und im deutschen Baltet wurde sie Birne mit gebogenen Aesten genannt.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet und besprochen.

Kelch: blattlos, hartschalig, offen, in seichter schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, von welchen sich eine und die andere mehr erhebt und fortlaufend am Bauche Ungleichheit verursacht.

Stiel: dick u. stark, braun und holzig, steht obenauf, doch meist seitwärts der Spitze, indem sich ein starker Höcker an ihn anlegt.

Schale: hellgrün mit gelblichen Stellen, mit vielen bräunlichen Punkten und zersprengtem Roste u. Rostfleckchen, um Kelch u. Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: grünlichweiß, gröblich, fast rübenartig von Ansehen, doch schmelzend, allein von fadem, ziemlich gewürz- und zuckerarmen Geschmack.

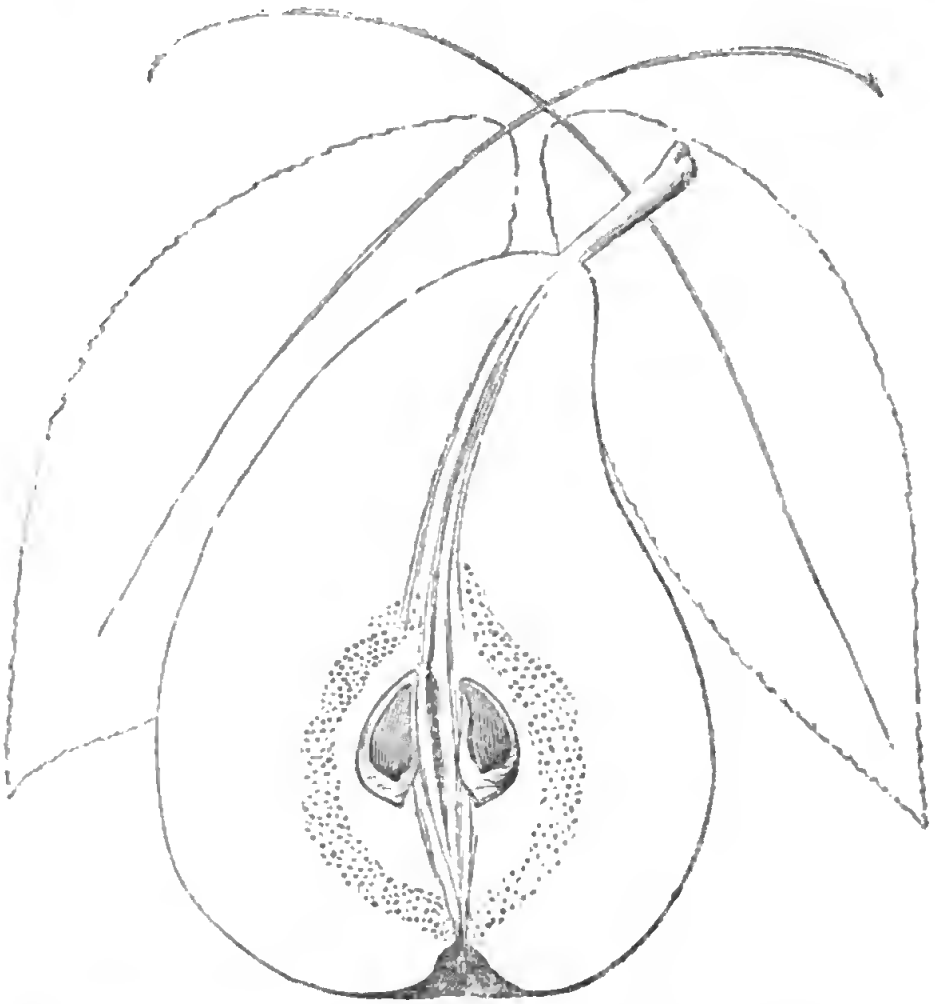
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, etwas hohlachsig; Kammern klein, mit tauben oder auch vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die einen starken Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Biv. und Willermoz Ende Sept. und durch October, zuweilen nach Letzterem auch im November, will aber wegen geringer Farbenänderung genau beachtet sein. Hogg gibt Oct. und Nov. als Reifzeit an. — Meine Frucht war gegen Ende Oct. nach äußerlichen Merkmalen völlig reif.

Der Baum wächst nach Biv. auf Wildling gemäßigt und ist fruchtbar, so daß er nicht auf Quitte erzogen zu werden braucht. Er bildet nach ihm bei gut ausgeführtem Schnitte eine gutbelaubte Pyramide, wozu er sich jedoch nach Willermoz wegen rechtwinkelig abstehender Zweige, so daß auch die oberen anfangs aufrechtwachsenden sich bald krümmen (wonach auch van Mons den Namen wählte) wenig eignet. — An einigen jugendlichen Bäumen, die ich aus Zweigen von Dr. Balling erzog und welche sonst mit den Angaben über die Vegetation stimmen, strebt der Herztrieb gerade auf, doch ist er von seiner Mitte an, wie auch die nach ihm folgenden langen mäßig starken Sommerzweige oft gekrümmt und stufig durch stark abstehende und vorgeschobene Augen, ähnlich wie bei B. gris, ohne daß dies Gekrümmtsein auffälliger als bei letzter und anderen Sorten von gleichem Wuchse wäre. Die Farbe der meist an der Spitze etwas wolligen Sommerzweige ist grünlichgrau, nach oben rothbraun mit vielen und starken gelblichweißen Punkten. Blätter langelliptisch, die jüngeren lanzettförmig, unten am Sommerzweige und am Fruchtholze größer, langoval mit auslauf. Spitze, oft nach dem Stiele zu stark verschmälert, weitläufig, sehr seicht und stumpfgesägt, zum Theil ziemlich ganzrandig, flach, etwas schiffförmig und zum Theil sichelförmig, oft auch halbspiralförmig, dunkelgrün, glänzend, reich doch fein geadert. — Blüthenknospen scheinen ziemlich groß, kegelförmig sanftspitz dunkelbraun zu sein. — Die von Willermoz als characteristisch bezeichnete braune kleine Schuppe am Grunde der nachgewachsenen Blätter fand ich weniger auffällig.

Jahn.

No. 461. Butterb. v. Nantes. Diel I, 2. (3), 1 (2); Luc. III (IV), 1. a.; Jahn VI, 2.



Butterbirne von Nantes. Bivort, (Maisonneuve). **† Sept. Okt., 3 W.

Heimath und Vorkommen: ist eine neuere Frucht, erzogen von Herrn François Maisonneuve zu Nantes und erhielt 1852 bei einer Ausstellung in Frankreich einen 2ten Preis. Mein Reis bekam ich von der Soc. v. Mons, und stimmen die Früchte mit der Beschreibung recht gut überein. Die Frucht ist werthvoll, und wenn auch Manche, die den reinen Zuckergeschmack weniger lieben, als den mehr weinartig-süßen, sie nicht mit den Annales zum allerersten Range für die Tafel rechnen werden, so bleibt sie doch eine schmelzende, fein-fleischige, gar sehr schmackhafte Frucht. Sie hält sich im mürben Zustande gut 14 Tage, wenn sie kühl aufbewahrt wird.

Literatur und Synonyme: Annales II, S. 17: Beurré de Nantes; das Kupfer stellt große, 3" breite und 4" hohe Früchte von Pyramide dar. Die Beschreibung ist von Jul. de Liron d'Airol. Dieser hat die Birne mit dem Syn. Beurré Nantais auch in s. Liste syn. S. 40 und in s. Descript. I, S. 2, Taf. 5, Fig. 2, sowie in s. Poires les plus précieux, S. 26, tab. 3, und lobt die Güte sehr, sie passe für alle Formen, selbst für Hochstamm.

Die gegebene Fig. iſt gleichfalls beträchtlich größer als unſere Fig. oben. — (Auch Baltet hat die Frucht in ſ. les bonnes Poires, S. 14, deutſch S. 9, ſowie die Soc. v. Mons in ihrer 1. Publ., S. 30, und Hogg im Man., der Nov. und Dec. angibt, während Andere Aug. und Sept. als Reifzeit annehmen. Schöne Abbildung gibt auch Jard. fruit., 76. Lief. und bemerkt Decaisne, ſie dürfe nicht mit der Beurré blanc de Nantes im Rouen. Bülletin verwechſelt werden. Ebenſo hübſch ſtellte ſie Willermoz in Pom. de la France unter Nr. 51 dar und empfiehlt das Zwiſchenpflücken und Ausſuchen auf dem Lager, denn am Baume gelblich geworden, paſſire ſie ſehr ſchnell. — Sie darf auch nicht verwechſelt werden mit einer Neufmaisons oder Neuve Maison, als deren Erzieher van Mons genannt wird, vergleiche S. 357. Jahn.)

Geſtalt: iſt, wie auch die Annales bemerken, ſehr veränderlich, bald nimmt ſie die Geſtalt der St. Germain, bald die einer Esperine oder die der Urbaniste an, bald iſt ſie koniſch, am Stiele gerundet abgeſtumpft. Sie nahm auch bei mir 2 Formen an, einige waren birnförmig, andere wie die Fig. oben, welche Geſtalt am meiſten der in den Annales dargeſtellten gleicht. Größe der letzten von kräftigem Hochſtamme, $2^1/_2$" breit und 3" hoch. Sie wird in günſtigerem Boden ſelbſt hochſtämmig merklich größer werden. Alle ſind am Stiele wenig abgeſtumpft, und hat die höchſte Form das Eigene, daß die eine Seite ſich merklich einbiegt, während die andere erhabene Linie macht, wodurch die Spitze etwas übergebogen wird.

Kelch: offen, oft der Ausſchnitte beraubt, liegt mit den dürren, ziemlich hartſchaligen, doch feine weiche Spitzen habenden Ausſchnitten, ſo weit ſie vorhanden ſind, auf und ſitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die auch mehr oder weniger bemerklich am Bauche hervortreten.

Stiel: ſtark, nach den Annales fleiſchig, war bei mir holzig, iſt nur etwas gebogen, ſitzt wie eingeſteckt oder die Spitze geht ſelbſt etwas in ihn über und iſt er meiſtens etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, mattglänzend, glatt. Grundfarbe vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft noch mit etwas grünlichen Stellen. Die Abbildung in den Annales iſt an der Sonnenſeite etwas fleckenartig oder wie marmorirt geröthet, und gibt auch der Text eine angenehme Röthe an. Meine Früchte zeigten an der Sonnenſeite nur leicht aufgetragene, matte, meiſt wenig verbreitete bräunliche Röthe, in der man Spuren von feinen Streifen zu finden glauben mochte. Die Punkte ſind fein, matt, und fallen wenig ins Auge. Roſt war an meinen Früchten nicht häufig, fand ſich indeß an jeder Frucht und bildete um den Stiel bei manchen Exemplaren Ueberzug.

Fleiſch: weiß, ſehr fein, auch in meinem Boden um das Kernhaus gar nicht körnig, ſaftreich, ſchmelzend, von ſehr angenehmem, nur geringe Beimiſchung von Säure zeigenden Zuckergeſchmacke.

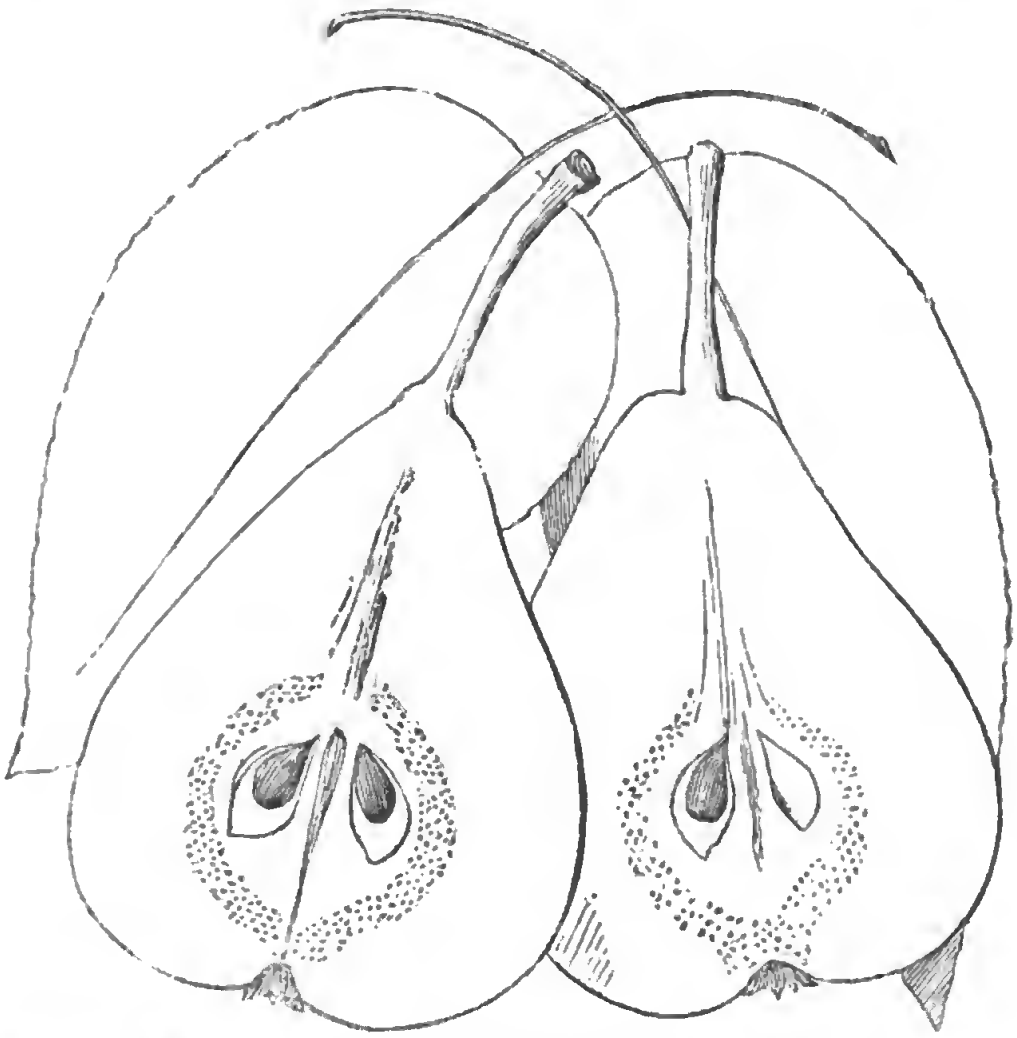
Das Kernhaus hat nur unbedeutende hohle Achſe. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, ſpitze Kerne, die auch am Kopfe ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach den Annales gegen Ende Sept. und wird dies bei uns in guten Jahren die rechte Brechzeit ſein, die Reife aber allermeiſt in den Okt. fallen. In dem ſehr naßkalten Jahre 1864 mürbeten bei mir die erſten 22. Okt., die anderen nach und nach und war die Brechzeit 10. und 16. Okt., die letzten wurden zuerſt mürbe, die erſten weit ſpäter und welkten etwas.

Der Baum wächst nach den Annales ſtark, iſt früh und ſehr fruchtbar und paßt für alle Formen. Er treibt in meiner Baumſchule in mehreren Stämmen bisher gemäßigt, was zufällig ſein kann, und wächst pyramidal. Sommertriebe ſind ziemlich fein, etwas gekniet, lebergelb, in Olive ſpielend, fein punktirt. Blatt lanzettlich, etwas rinnenförmig, glänzend, ſehr ſeicht gezahnt, nach den Annales ganzrandig. Afterblätter lang, fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen flach, lanzettlich, oft nur ſeicht gerändelt. Augen etwas bauchig koniſch, mitunter ſtumpfſpitz, abſtehend, auf faſt ungerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 462. Esperen's Waldbirne. Diel II (I), 3. 2.; Luc. III, 1. (2) a.; Jahn II, 2.



Esperen's Waldbirne. Belle des Forêts. (Esperen.) *†, Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: nach den wenigen vorhandenen Nachrichten erzog sie Major Esperen und benannte sie jedenfalls in Berücksichtigung der Kräftigkeit und Fruchtbarkeit des Baumes, der deshalb auch für Baumstücke empfohlen wird. Der Name Poire de Forêt ist bereits von Mayer als Waldbirne verdeutscht worden, weshalb der obige passend schien. — Ein mir vor etwa 10 Jahren von Papeleu zugegangener Baum trug zuerst 1864 und erinnert in seiner etwas düsteren Belaubung an die Forellenbirne, doch hat die Frucht mit dieser nichts gemein, sie gleicht vielmehr, besonders im Fleische und süßen Geschmacke der Konnings Butterbirne, B. de Konning oder Conning, S. 79 dies. Bds. (die ich schon merklich kleiner als von Flotow erzog), doch ist letztere etwas später und besser und ihr Baum hat glatte deutlicher gesägte Blätter.*)

Literatur u. Synonyme: Tougard, Tableau, Rouen, 1852, S. 44: Belle des Forêts (Esperen) mit Citat des Verzeichn. von de Bavay „klein, schmelzend, I. Ranges, Nov. Dec. Baum hat braune Zweige, ist sehr

*) Die Konning soll nach Baltet, Revue hort., daraus Monatsschr. 1864, identisch mit Cadet de Veaux (Liegels Neue Obstsl. II, S. 100) sein.

wüchsig und fruchtbar, für Hochst. und Pyram. und aux Vergers geeignet." — Vilvorder Verz. von 1856—57 sagt weiter, der Baum verdanke seinen Namen seiner Fruchtbarkeit und Schönheit; gibt Sept. und Okt. an (Gaujard im Verz. v. 1862—63 auch blos Sept.) — De Liron, Table syn. S. 28 „klein, schmelzend, Tafelfr. I. R., Sept. Okt., neue Varietät von Esperen erzogen." — Von Biedenfeld wie Toug. — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Die Frucht ist hiernach schon mittelgroß und kann als kegelförmig, zu Eirund und zuweilen zur Birnform neigend, näher beschrieben werden.

Kelch: langblättrig, sternförmig aufliegend, offen, oft auch blattlos, in regelmäßiger weiter, aber seichter Senkung; die Abrundung ist fast überall schön gleich.

Stiel: gelbgrün, am Ende braun, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleisch umringelt, sitzt wie eingesteckt, geht aber auch oft in einen Fleischhöcker über, der ihn seitwärts drückt.

Schale: grüngelb mit feinen bräunlichen, dazwischen auch einzelnen grünen Punkten und mit Roststreifchen, die sich um den Kelch häufen, so daß der obere Theil der Birne fast immer gelbbraun aussieht.

Fleisch: merklich gelblich, unter der Schale grünlichgelb, fein, saftreich, rauschend, etwas fest, im Beginn der Ueberreife jedoch ganz schmelzend, von sehr, fast honigsüßem, schwach gewürzten Geschmack. Jedenfalls wird in wärmeren Sommern, als der von 1864 war, das Fleisch schon früher schmelzend, und auch das Gewürz mehr ausgebildet sein.

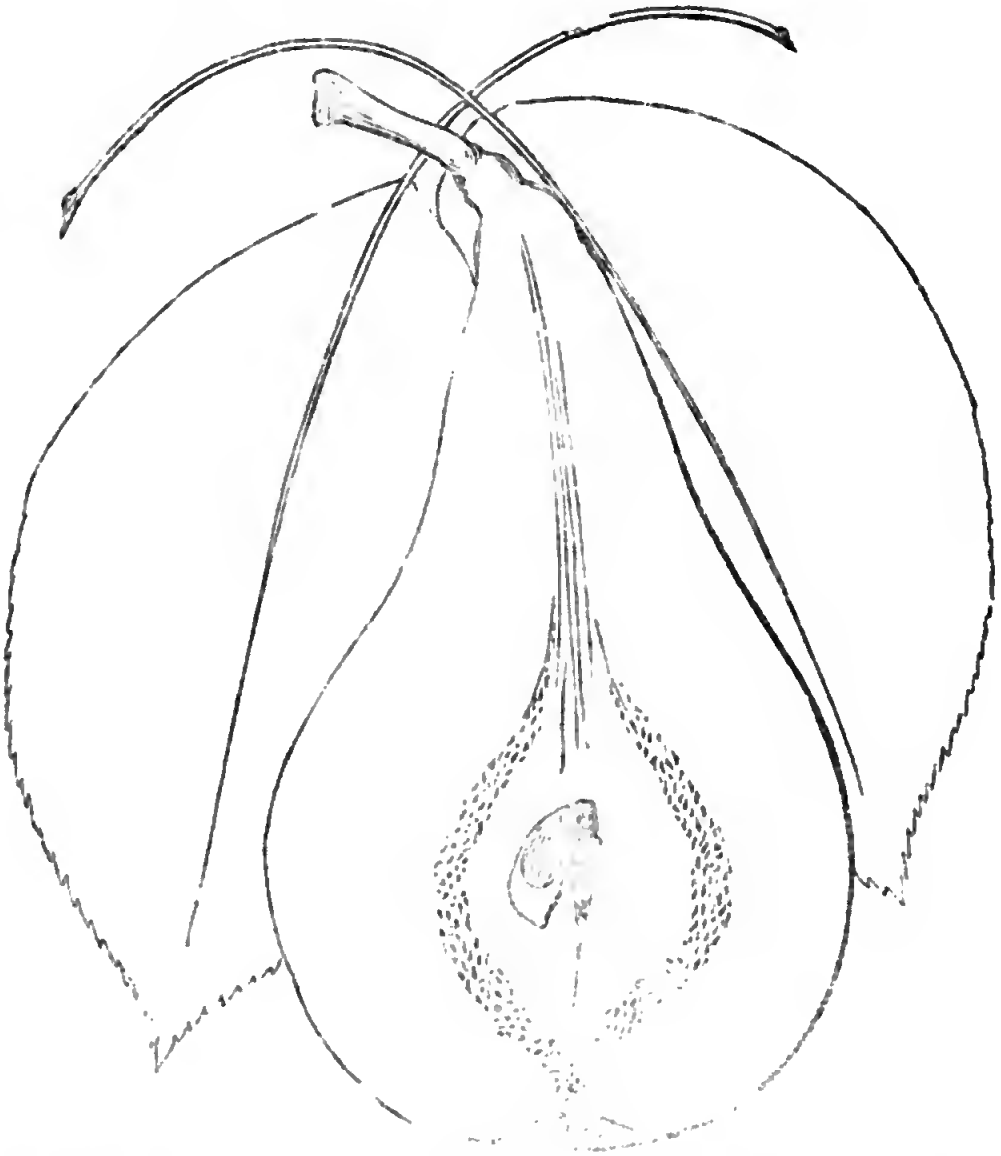
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig; Kammern ziemlich groß, mit oft unvollkommenen schwarzen Kernen, die zum Theil einen ziemlichen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: meine Früchte reiften nach und nach von Mitte bis Ende Oktober, in wärmeren Jahren mag die Zeitigung im Sept. sein. — Die Birne ist, wenn auch wohl nur II. Ranges, doch immer beachtungswerth und dem Liebhaber süßer Früchte zu empfehlen; wahrscheinlich hat ihre Bezeichnung „als klein" mehrfach von Anpflanzversuchen abgeschreckt.

Der Baum beweist auch bei mir freudiges Wachsthum und hat sich durch den Schnitt zur Pyramide geformt, er trägt aber seine Aeste hängend und zerstreut und eignet sich wohl mehr zu Hochstamm. — Die Blätter des Fruchtholzes sind ziemlich groß, $1^1/_2$ bis über $1^3/_4$" breit, bis $3^1/_2$" lang, eirund, oft herzförmig mit auslaufender langer oder auch kürzerer Spitze, meist nur nach vorne hin seicht gekerbt-gesägt, schwach schifff. und etwas sichelf. oder halbspiralförmig gebogen, unterseits meist noch etwas wollig, oberseits hellgrün, mattglänzend. Stiel ziemlich stark und steif, bis 2" lang, die Blätter meist daran hängend. Blätter der Sommerzweige schmaler, elliptisch und lanzettförmig, schärfer gesägt, stark schifförmig und sichelförmig, auf beiden Flächen wollig. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanft gespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — Sommerzweige lang, nicht stark, oft hörnerartig gewunden, grünlichgelbbraun, an der S.S. rothbraun, vielfach fein weißlich punktirt, nach der Spitze hin wollig.

Jahn.

No. 463. König Eduard. Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2. b.; Jahn V, 2.



König Eduard. (Cat. Lond.), faſt **†, oft *†. Sept. Okt., ein paar W.

Heimath u. Vorkommen: iſt, wie die Benennung nach einem Engl. Könige anzeigt, und ſich auch aus Downings Angaben bei der Frucht ergibt, eine Engliſche Frucht, doch habe ich noch nicht erfahren können, von wem ſie dort erzogen, oder wo aufgefunden ſei. Hogg im Manuale hat als Synonym Jackman's Melting, und mag man darnach vermuthen, daß ein Herr Jackman ſie erzogen habe. Ich bekam ſie von Urbanek, Liegel und v. Flotow (beider Letzteren Reiſer von J. Booth herſtammend, Urbaneks Reis aus London) in der kenntlichen Vegetation überein, notirte auch 1852, daß Früchte von Liegels und v. Flotows Reiſe überein geweſen ſeien, wie ich denn auch nach den Angaben des Lond. Cat. nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben. Die Frucht iſt für die Tafel gut, wo ſie nicht etwas adſtringirendes Fleiſch hat, was nicht überall der Fall ſein wird, kann aber, wenn man ſie zwergſtämmig zu beſonderer Größe erzieht, noch mehr eine Paradefrucht werden, als die Schöne Angevine und die von Marum.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat., S. 142, Nr. 291 King Edward's, schildert sie als gelb, Sonnenseite glänzendroth, birnförmig, 1ster Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, im Sept. und Okt. reifend, das Fleisch süß und zart. Hogg im Manuale ähnlich, sagt näher, sie habe die Gestalt von Uvedales St. Germain (= Belle Angevine), gibt nur einen Anflug von bräunlicher Röthe an, und sagt von dem Fleische, es sei schmelzend, saftreich, aber nicht sehr gezuckert und etwas müskirt. Sie sei wohl die größeste, schmelzende Birne und für ihre Größe gut. Downing, S. 396 hat sie ohne Figur und sagt, ihr Werth sei im dortigen Klima zweifelhaft, da sie oft sehr gut, aber oft auch herbe und fade sei (liegt wohl mehr am Boden, als Klima.) Elliott hat sie noch kürzer S. 394 und setzt bloß ein „good" hinzu. Beide haben das von Hogg angeführte Synon. Auch de Liron d'Airol. gedenkt ihrer kurz, Table syn., 2tes Supplement, S. 11. — Noch mag bemerkt werden, daß Decaisne bei der Beschreibung der Espereus Bergamotte sagt, er habe diese Frucht öfter unter dem irrigen Namen King Edwards angetroffen.

Gestalt: die obige Figur stellt eine Frucht dar, wie ich sie von Liegels Reise 1864 hochstämmig in Grasboden erzog. Es ist darnach anzunehmen, daß sie in günstigem Boden selbst hochstämmig noch merklich größer werden wird. Ich hatte indeß auch 1852 in Nienburg auf einem in Grabelande und warm stehenden Baume Exemplare, die nicht breiter und höher, und nur nach dem Stiele nicht so stark zugespitzt, jedoch auch nur wenig abgestumpft u. mehr birnförmig oder zapfenförmig waren. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. fast gar nicht abstumpft, so daß sie selten nur eben stehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine rasche Einbiegung und lange in den Stiel auslaufende, oder nur wenig abgestumpfte, mehr abgerundete Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten etwas divergirend in die Höhe, und sitzt in flacher, enger Senkung, oft oben auf, mit einigen flachen Beulen umgeben, die nur breit und flach zum Bauche hinlaufen, doch die Rundung oft verschleben.

Stiel: stark, fast gerade, an der Basis fleischig, 1 bis 1¼" lang (bei mehr Größe der Frucht wird er auch kürzer sein) durch die Spitze zur Seite gebogen, und aus der Spitze halb oder ganz herausgehend, oder wie eingesteckt.

Schale: fein, rauh, etwas glänzend; Grundfarbe vom Baume grasgrün, in der Reife nicht viel gelber. Die ganze Sonnenseite war 1864 mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, fast dunkelkarmosinrothen Röthe überzogen, und so sagte mir auch H. Garten-Inspektor Lucas, daß er in Cöln ganz brillant geröthete Früchte gesehen habe. Die Röthe ist indeß, nach Hoggs Angabe, nicht immer so stark, und so waren auch meine Nienburger Früchte weit weniger geröthet, und Schattenfrüchte können ohne Röthe sein. Punkte zahlreich, aber fein, erscheinen in der Röthe als feine, mattgraue, nicht ins Auge fallende Stippchen. Rost ist bald häufig, bald wieder nur mäßig häufig. Geruch schwach.

Fleisch: ein Weniges grünlichgelb, fein, um das Kernhaus in meinem Boden etwas merklich körnig, etwas schmalzartig schmelzend, saftreich, von weinartigem, ein Geringes adstringirenden, gezuckerten Geschmacke.

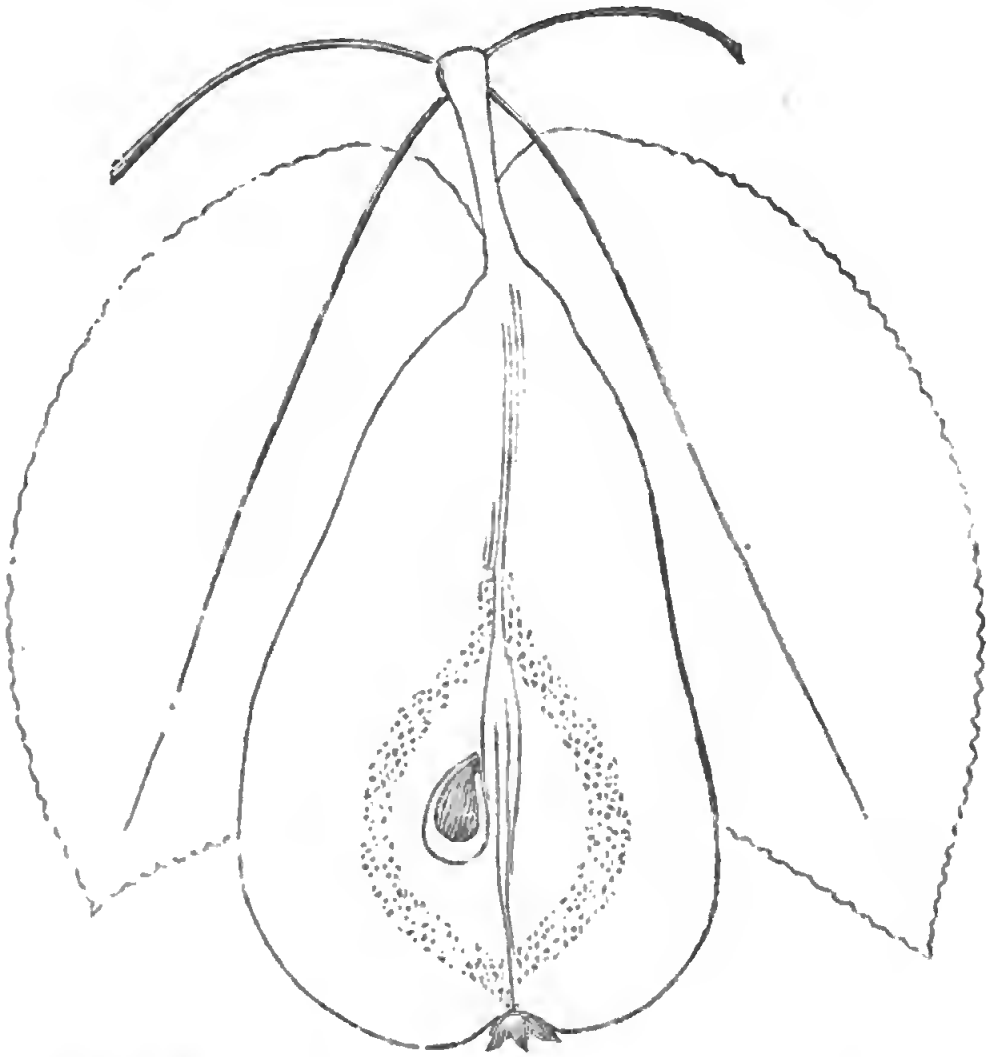
Das Kernhaus ist klein, schwach hohlachsig, die kleinen Kammern enthalten kleine, nicht häufige, ziemlich vollkommene Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach den Jahren schon Ende Sept. oder erst im Okt., 1864 erst 22. Okt., nachdem sie am 9. gebrochen war.

Der Baum wächst recht kräftig und ist an seinen dicken steifen Trieben u. großem breiten Laube leicht kenntlich. Sommertriebe stark, gern etwas gebogen, etwas gekniet, nach oben wenig abnehmend, unansehnlich violettbraun, beschattet olive, nach unten gelblich silberhäutig gefleckt, mit zerstreuten, matten, ziemlich großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, breitelliptisch, manche zu breiter Eiform neigend, ziemlich glänzend, nur schwach nach der Spitze hin gezahnt. Blatt der Fruchtaugen noch etwas größer, von derselben Form. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Augen dickbauchig, stumpfspitz, etwas abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 464. Die Trompetenbirne. Diel II, 3. 1.; Lucas III, 2. b.; Jahn IV, 2.



Die Trompetenb. Diel. In meiner Gegend *†, in günſt. Boden *††. Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt dieſe gute Frucht, die wahrſcheinlich Deutſchen Urſprunges iſt, von dem Hofgärtner Schulz in Schaumburg, und bemerkt, daß er keinen Pomologen für ſie anführen könne, und ihr am ähnlichſten noch ſei Cordus' Löwen-, Heſſen-, oder Schärerbirne. Er bezeichnet ſie als eine ſchätzbare Herbſtbirne zum rohen Genuß wegen ihres halbſchmelzenden Fleiſches und erquickenden Saftes, ganz vorzüglich ſchätzbar aber zu Wein, Latwerge und zum Welken. Mein Reis erhielt ich von Diel und habe es ſichtbar ächt erhalten, doch war die Frucht im leichten Nienburger Boden meiſt nicht recht vollkommen und weniger ſchätzbar, auch als Compot gekocht zwar roth, aber zu ſteinig, der Baum auch nicht gehörig tragbar, ſo daß leichter Boden der Sorte nicht zuſagen wird. Herr v. Flotow bemerkt in der Monatsſchr. 1856, S. 252, daß die von Diel beſchriebene Trompetenbirne die ächte Trompetenbirne nicht ſein könne, die er dagegen aus Mecklenburg erhalten habe, die wegen ihres Geſchmacks auch Champagnerbirne genannt werde, nach dem Stiele zu ſehr lang gezogen, wenig geröthet ſei, und im Sept. reife. Es läßt ſich jetzt nicht mehr ausmachen, ob unvollkommene Früchte von Diels Trompetenbirne ihn zu der Anſicht veranlaßten, oder ob zwei verſchiedene lange Früchte den Namen führen.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 100. Dittrich hat sie nicht. Christs vollst. Pomol., Nr. 72.

Gestalt: Nach Diel ist sie kenntlich durch ihre Länge u. schöne Birnform, in gewöhnlicher Größe auf Hochstamm 2" breit und 3½" lang, und hat eine charakteristisch lange, schöne Kegelspitze, wovon der lange Stiel nur eine Fortsetzung ist. Früchte, die ich in Nienburg von einem jungen Hochstamme erntete, von dem ich auch 1864 wieder Früchte erhielt, hatten theils die Form u. Größe der obigen Figur, theils waren sie mehr konisch, 2⅓" breit und 3" hoch und in dieser Form dem Namen wenig entsprechend. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald birnförmig, bald mehr flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie eine kürzere oder längere, halb oder ganz in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: klein, hartschalig, offen, sitzt nach Diel oben auf und ist der Bauch der Frucht schön rund und eben; bei den Früchten, die ich hatte, saß der Kelch meist in einer flachen, einzeln selbst ziemlich tiefen Senkung mit flachen Beulen umgeben und war auch die Form mancher Früchte ziemlich beulig, was daher rühren wird, daß der leichte Nienburger Boden der Sorte nicht zusagt.

Stiel: stark, nach Diel 1¾ bis 2" lang und gekrümmt, war an den Früchten, die ich hatte, kürzer, 1 bis 1¼" lang, gerade oder nur leicht gekrümmt.

Schale: ziemlich stark, fein rauh anzufühlen, nur mattglänzend. Grundfarbe ist vom Baume ein schönes Hellgrün, später grünlichgelb und zuletzt hellgelb. Die ganze Sonnenseite ist mit einem bräunlichen Roth nach Diel leicht verwaschen, war aber bei mir an manchen Früchten damit stark überzogen; daß das Roth nach der Stielspitze hin streifig werde, wie Diel angibt, habe ich bisher nicht bemerkt. Die Punkte sind zahlreich, aber fein u. nicht ins Auge fallend u. findet man nach Diel oft noch Anflüge von bräunlichem Rost u. wenn der Baum in naßkaltem Boden steht, oder in naßkalten Jahren schwarze Flecke. An den von mir erbauten Früchten überzog ein feiner, etwas grünlicher Rost fast die ganze Schattenseite u. verbreitete sich etwas zersprengt u. in mehr silbergrauer Farbe selbst über die Röthe. Geruch, nach Diel angenehm u. müskirt, war bei mir schwach.

Das Fleisch ist nach Diel ungemein weiß, feinkörnig, sehr saftvoll, halbschmelzend, von angenehmem, erquickenden, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Ich fand es mattgelb, um das Kernhaus starkkörnig, selbst etwas steinig, halbschmelzend, zuweilen, so weit es nicht steinig war, schmelzend und notirte den Geschmack als zimmtartig gewürzten, etwas weinartigen, erfrischenden Zuckergeschmack, der jedoch etwas adstringirend ist. Der Geschmack hat viele Aehnlichkeit mit dem der Rothen Dechantsbirne, auch etwas weiniger und kann die Frucht, wo sie nicht steinig wird, selbst delikate Tafelbirne sein.

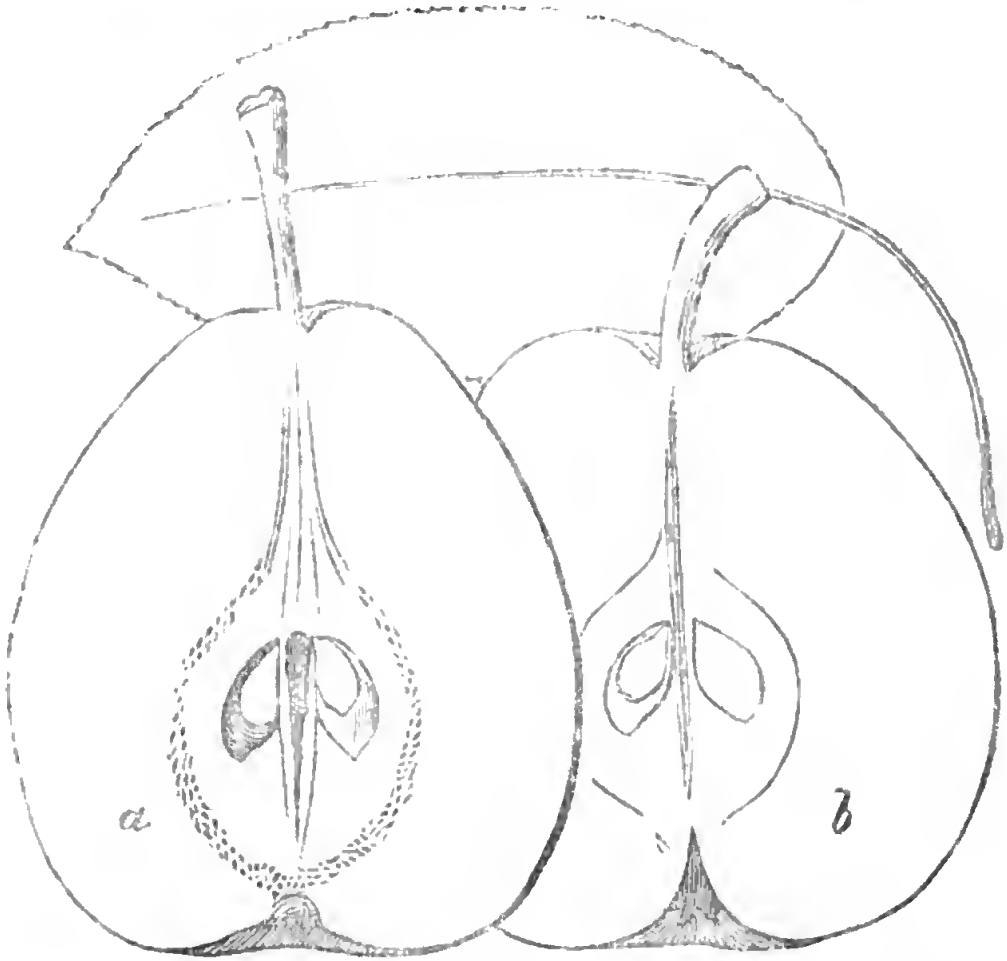
Das Kernhaus ist klein, die engen Kammern enthalten nach Diel selten einige vollkommene Kerne, die ich in der Mehrzahl ziemlich gut ausgebildet, lang und schwarzbraun fand.

Reife u. Nutzung: zeitigt nach Diel Ende Sept., oft früher und hält sich 3 Wochen lang. In meiner Gegend fiel bisher die Reife immer in den Okt. Zu Wein muß sie selbst da noch schätzbar sein, wo sie steinig wird.

Der Baum wird nach Diel sehr groß und ist ganz ungemein fruchtbar, was er im Nienburger Boden weniger war. Die Sommertriebe sind lang, nur etwas gekniet, nach oben nicht stark abnehmend, grünlichgelb, schwach braunroth überlaufen, nach Diel mit nur sehr wenigen, kaum bemerkbaren feinen Punkten besetzt, die ich an starken Trieben ziemlich häufig, von Form meist länglich, doch matt fand. Blatt ziemlich groß, glänzend, fast flach, eiförmig, öfters noch elliptisch, am Rande gar nicht, oder nur sehr seicht gezahnt. Afterblätter klein, fadenförmig, fehlen meist. Blatt d. Fruchtaugen meist schön elliptisch, manche breitlanzettlich, seicht und fein (seichter und feiner als auf dem Holzschnitte) gekerbt-gezahnt. Die Augen sind stark, konisch, stehen etwas ab und sitzen auf kleinen, kurz, aber deutlich gerippten Trägern. Oberdieck.

Die oben erwähnte and. ähnliche Frucht des Hn. v. Flotow ist wohl die jedenfalls bessere Grüne fürstl. Tafelbirne (Bd. II, 203 d. Ill. Hdb.) Nach Empfang v. Oberdiecks Zeichnung d. Trompetenbirne mochte ich beide für identisch halten, doch haben mich die mitgesendeten Blätter bald eines andern belehrt, indem der Baum der Grünen Tafelbirne am Fruchtholze ganz verschiedene, schön eirunde Blätter hat. Jahn.

No. 465. Steffens Geneſſee-Birne. Diel I, 2. b.; Luc. II, 1. b.; Jahn VI, 1. (2.)



Steffens Geneſſee-Birne. Downing. **† Sept. Okt., 14 T.—3 W.

Heimath und Vorkommen: iſt eine Amerikanerin, und wurde, nach der von Downing gegebenen Nachricht, erzogen oder gefunden auf der Farm des Hrn. Stevens zu Lima, Levingston-Co. im Staate Neuyork. Elliott ſagt dagegen „Native of Rochester, N. Y.“ Ich erhielt das Reis von Herrn Behrens zu Travemünde, der es weiter von Downing bezog, und obgleich die Figur bei Downing nach dem Stiele breiter iſt und ſich etwas mehr zurundet, ähnlich wie eine kleine deutſche Nationalbergamotte, kann ich doch nach Allem und namentlich nach der angegebenen Aehnlichkeit mit Weißer Herbſtbutterbirne, nicht zweifeln, die rechte Sorte zu beſitzen, auch zeichnet Elliott ſie in der Form, die meine Früchte hatten. Die Güte der Frucht wird von Downing und Elliott ſehr gelobt, und zeigte ſie ſich auch bei mir als eine ſehr werthvolle Tafelbirne, ſo wie der Probezweig bald und ſehr reich trug. Sie war ſelbſt in dem ſehr naßkalten Jahre 1864 ſchmelzend. — Von der Beurré blanc unterſcheidet ſie ſich ſchon durch das lanzettliche Blatt, (was jedoch unſer Holzſchnitt nicht richtig, weil zu breit gibt).

Literatur und Synonyme: Downing, S. 412, Stevens' Genessee mit dem Synon. Stephens' Genessee und, nach William R. Prince's Pom. Man., auch Guernsey. Elliott, S. 351, hat als Synon. auch noch Louise de Prusse, was wohl schwerlich richtig sein kann. Lond. Catal., S. 151, Nr. 401 merkt gleichfalls die Aehnlichkeit mit Beurré blanc an.

Gestalt: wie sie auf Probezweig auf gesundem Hochstamme bei mir erwuchs, hat sie die Größe der Fig. a oben; Fig. b ist aus Elliotts Werke entnommen. Gute Früchte waren $2^1/_2$" breit und hoch. Sie hat die Form und Größe einer guten **Beurré blanc**. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet und sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie stärker ab, und ist nur wenig oder mäßig abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, offen, sitzt flach vertieft in enger Senkung, die nach Downing eben ist, während an den hiererbauten Früchten flache Beulen den Kelch umgeben und auch am Bauche noch mehrfältig flach hervortreten.

Stiel: holzig, stark, 1" lang, oft auch kürzer, wenig gekrümmt, nach seinem Ende hin meist etwas verdickt und oft knospig, sitzt in mäßig tiefer Höhlung mit einigen sich erhebenden Beulen umgeben und durch einen stärkeren Wulst oft etwas zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, gelblichgrün. Die Sonnenseite ist mit einer bräunlichen, in voller Reife freundlich werdenden Röthe meist nur leicht oder wie fleckenartig überlaufen, die Spuren von Streifen zeigt, bei den meisten Früchten jedoch unbedeutend ist oder fehlt. Feine, häufig grün umringelte Punkte sind zahlreich und erscheinen in der Röthe als feine und matte graue Stippchen. Rostanflüge und Rostflecke sind mäßig häufig, jedoch bildet der Rost an einzelnen Früchten stellenweisen Ueberzug, und finden sich, eben wie bei **Beurré blanc**, in nassen Jahren manche schwarze Regenflecke. Der Geruch ist angenehm.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, schmelzend, von etwas weinartig gezuckertem, gewürzten Geschmacke, der dem der **Beurré blanc** sehr ähnlich ist.

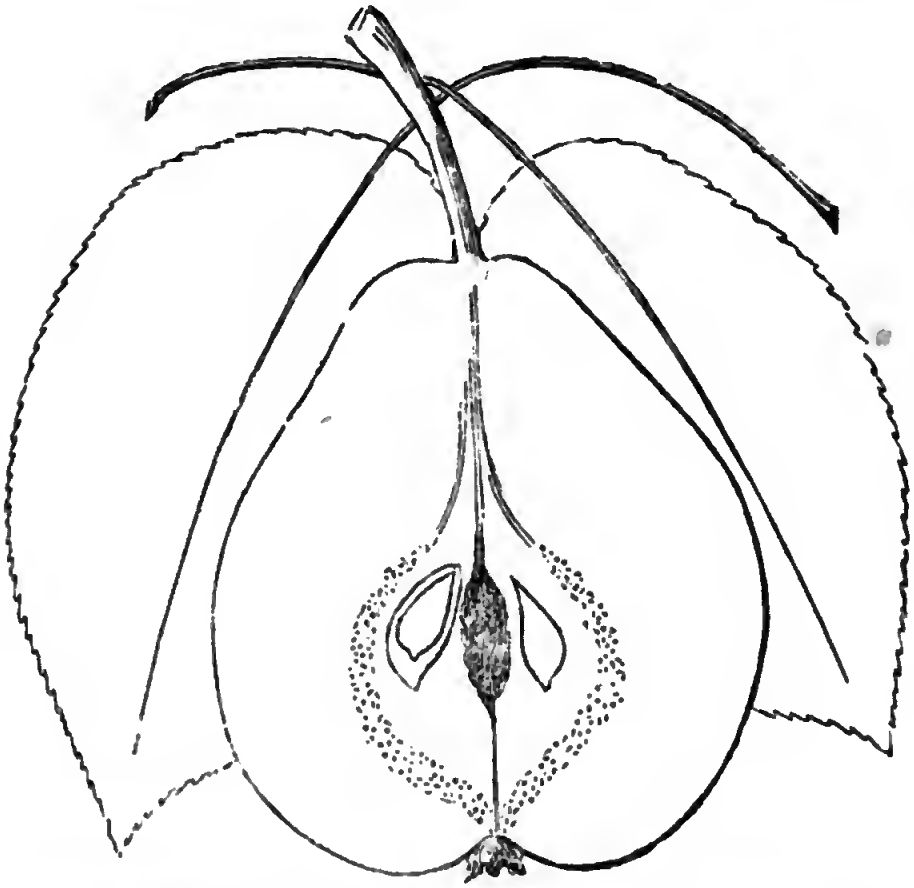
Das Kernhaus hat nur kurze, hohle Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in warmen Jahren gegen Ende Sept., in kalten erst gegen Mitte Okt. Ist auf den Pflückepunkt nicht so eigen, als **Beurré blanc** und wurden selbst zu früh gebrochene Früchte noch schmelzend. Downing setzt die Reife Anf. Sept.

Der Baum wächst gut und ist gesund, macht, nach dem Probezweige eine schön verzweigte Krone und setzt an die Zweige viel kurzes und etwas längeres Fruchtholz an. Die Sommertriebe sind etwas fein, wenig gekniet, kurzgliedrig, nach oben abnehmend, ledergelb, sehr wenig punktirt. Blatt flach, rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, klein, glänzend, lanzettlich, seicht gezahnt. Afterblätter kurz, pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, seicht gezahnt. Augen kurz, stumpf-spitz, nur etwas abstehend, oft stehend, auf mäßig vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 466. Die Heathcot. Diel I, 3. b.; Lucas I (III), 1. b.; Jahn III, 2. (1.)



Die Heathcot. Downing. **† Sept. Okt., 2—3 Wochen.

Heimath u. Vorkommen: dieſe treffliche, bei uns faſt noch ganz unbekannte amerikaniſche Tafelfrucht wurde erzogen auf der Beſitzung des Gouverneurs Gore zu Walthum in Maſſachuſets durch den Pächter, nach Hovey durch den Gärtner des Guts, Hrn. Heathcot,; der Mutterbaum trug zuerſt 1824. Downing bezeichnet ſie als eine der beſten amerikaniſchen Birnen, die die Vergleichung mit jeder aus dem Auslande eingeführten nicht zu ſcheuen brauche, und ſo zeigte ſie ſich auch bei mir in Jeinſen als eine werthvolle Tafelfrucht, die alle Anpflanzung verdient und ſelbſt als Compot gekocht ſchön roth wird und ein ſehr ſchmackhaftes Gericht liefert. Das Reis erhielt ich ſowohl von Herrn Behrens, weiter herſtammend von Downing, als auch von Urbanek, der es aus London bezog und habe ich nach der Beſchreibung und nach Hoveys Abbildung die rechte Sorte.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 304, Heathcot mit dem Synon. Gore's Heathcot ohne Figur. Elliott, S. 389 mit demſelben Synon.; Hovey, Fruits of America I, S. 89 mit guter Abbildung, er allegirt noch New England Farmer VII, S. 82.; Rouener Bülletin S. 99, Heathcot de Gore mit zu kleiner Abbildung. Decaisne gibt Heathcot als Synon. von ſeiner Epine d'été, Taf. 131, was aber irrig iſt, ſchon deshalb, weil beide Früchte ganz verſchieden. Urſprungs ſind. Der Lond. Cat. hat im Anhange nur den Namen.

Gestalt: die Form fand ich etwas unregelmäßig, die kleineren Exemplare zur Eiform neigend, (und auch Hovey stellt sie ziemlich eiförmig dar,) die größeren mehr einer Beurré blanc in Form ähnlich, jedoch oft etwas breitgedrückt, so daß die Durchmesser verschieden waren. Elliotts Figur gleicht gleichfalls einer Beurré blanc. Gute Früchte waren $2^1/_4$" breit und $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" hoch. Elliotts und Hoveys Figuren sind noch etwas größer, und wird sie in besserem Birnenboden, als ich habe, auch bei uns größer werden. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald ziemlich eiförmig wölbt, so daß sie nicht aufstehen kann, bald auch etwas abstumpft, so daß sie stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbiegungen, und dicke, aber mehr gerundete, als abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, nach den amerikanischen Werken geschlossen oder halboffen, bei mir sowohl an Früchten von Behrens, als Urbaneks Reise weit offen, steht mit den breiten, etwas rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten schräg in die Höhe und sitzt bald fast gar nicht vertieft, bald in einer mäßigen Senkung, aus der bei stärkeren Früchten unregelmäßige breite Erhabenheiten entspringen, die bald die Hälfte etwas ungleich, bald Theile der Frucht beulig machen.

Stiel: holzig, 1" lang, fast gerade; sitzt bald gar nicht vertieft und wie eingesteckt, bald in einer seichten Höhle.

Schale: nicht stark, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrasgrün, in der Reife grünlichgelb oder fast gelb. Röthe findet sich nicht und gibt nur Hovey einen Anflug bräunlicher Röthe an. Punkte sind ziemlich häufig, doch fein und wenig bemerklich. Rostanflüge finden sich meistens ziemlich zahlreich und bilden auch wohl bei einzelnen Früchten netzförmige Figuren. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr fein, selbst in meinem Boden um das Kernhaus kaum etwas feinkörnig, mattgelb, saftreich, schmelzend, von gewürztem, etwas weinartig süßen Geschmacke.

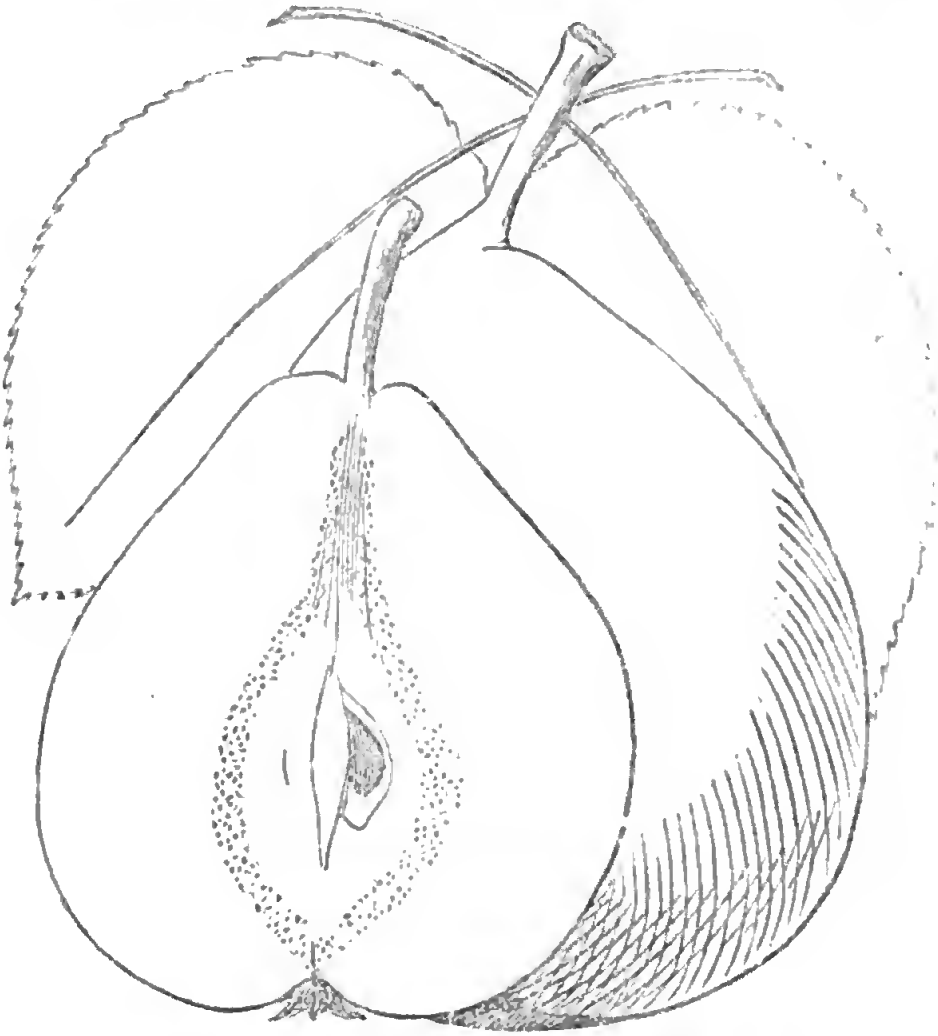
Das Kernhaus ist bei manchen Früchten geschlossen, hat aber meistens kurze, starke, hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten meistens vollkomm., braune, langgespitzte Kerne, die am Kopfe ein starkes Spitzchen haben.

Reifzeit u. Nutzung: Downing gibt die Reife Mitte bis Ende Sept. an, Hovey und Elliott setzen sie in den Okt. 1857 reifte sie bei mir gegen Ende Sept., 1864 (Jahr sehr naßkalt) erst um den 18. Okt. Sie hält sich ziemlich lange in der Reife gut, und fault nicht leicht.

Der Baum wächst nach Hovey gemäßigt, aber schön aufrecht. Er wächst auch bei mir gut und hat schon früh in der Baumschule getragen. Er setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an, die sich aber dann in die Höhe biegen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, nach oben wenig abnehmend, olivenfarbig, nur schwach braun überlaufen, fein und meistens nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, glänzend, fast flach, oder nur flach rinnig, eiförmig, oft eioval, seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meistens. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, sehr fein u. seicht gezahnt. (An älteren Bäumen werden die Blätter schmaler und mehr oval, wie das kleinere Blatt oben und die Bezahnung wird deutlicher. Die Vegetation ist allerdings der des Grün. Sommerdorns sehr ähnlich. Jahn.) Augen bauchig konisch, nur etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, ziemlich vorstehenden, fast ungerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 467. Laura von Glymes. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn II, 2.



Laura von Glymes. Bivort. ** Sept. Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen von van Mons, der dem jungen Baume die Nr. 2662 gab und Bivort, bei welchem er zum ersten Male 1847 trug, glaubt, daß er ein Sämling aus 1827 sei. Die Birne wurde von ihm nach der Gräfin Laure de Glymes zu Jodoigne benannt. — Die Soc. van Mons erklärte die Frucht schon 1851 in ihrer ersten Public. für geprüft und I. Ranges, doch haben sie weder Baltet, noch de Liron in ihre Auswahl von guten Birnen aufgenommen. — Zur Durchschnittszeichnung auf unserem Holzschnitte wurde eine Frucht aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers von der Ausstellung in Berlin verwendet; in der nebenangezeichneten Form und Größe erzog sie Herr Clemens Rodt in Sterkowitz und sie trifft in letzter Darstellung noch mehr mit ihrer Abbildung im Biv. Album überein, sie ist im Alb. nur noch etwas größer, 3" breit, $3^3/_4$" hoch, welchen Umfang sie wahrscheinlich nur unter sehr günstigen Verhältnissen erlangt.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. II, S. 17: Laure de Glymes. Danach haben sie Tougard, S. 21; de Liron, Liste synon., S. 80, dessen Descript. I, S. 31, tab. 8, Fig. 6; Dochnahl II, S. 65; v. Biedenf., S. 43. — Decaisne, Jard. fruit. IV, tab. 17, gibt der daselbst abgehandelten Poire Graslin als Syn. Laure de Glymes, doch mit einem ? hinzu, wird

aber in seinen Vermuthungen nach der von mir verglichenen Vegetation beider Unrecht haben. — In van Mons Cat., S. 37 findet sich unter Nr. 523 eine Deglimmes mit dem Zusatze par son patron, ob diese wohl dieselbe ist?

Gestalt u. Größe sind oben gezeichnet u. zum Theil besprochen. Bivort beschreibt die Birne als mittelgroß oder groß, oval kreiselförmig, nach dem Stiele zu dünner werdend.

Kelch: großblättrig, schwarzbraun, aufliegend oder auch aufrechtstehend, offen, in seichter enger oder auch weiterer Senkung, zuweilen von einigen schwachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, holzig, bisweilen fleischig, rothbraun, steht meist wenig vertieft obenauf, doch ist er häufig seitwärts gedrückt durch einen mehr oder weniger starken Höcker.

Schale: hellgrün, später citronengelb, jedoch fast ringsherum mehr oder weniger stark glatt oder auch rauh braungelb berostet, am stärksten an der S.S. und hier auch meist leicht orangefarben geröthet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, halb butterhaft, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack, den auch Hr. Rodt als recht gut, ja vortrefflich sich bemerkt hatte.

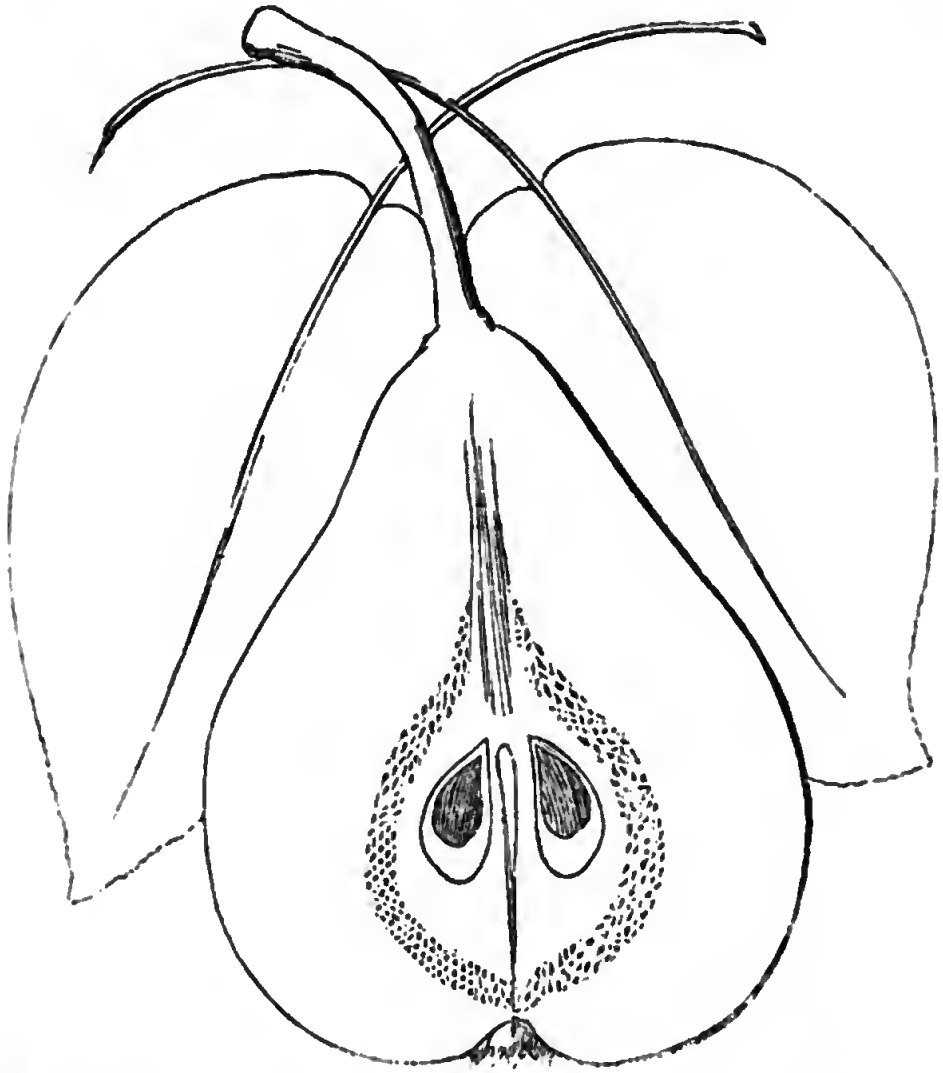
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, hohlachsig, Kammern klein mit oft unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift von Mitte Sept. bis Mitte Oktober, verlangt Zwischenpflücken u. etwas frühere Abnahme, um sie länger und in ihrer wahren Güte zu genießen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird in der Publ. der Soc. van Mons als von mittlerer Wüchsigkeit, sehr fruchtbar und als geeignet zu Pyramide und Hochstamm bezeichnet, doch gibt Biv. im Alb. der niedrigen Pyramide den Vorzug. Als Hochstamm wachse er zu wenig kräftig, und am Spaliere werde die Frucht weniger schmackhaft, als auf freiem Stande. — Ich besitze die Sorte von Leroy und von Hofrath Dr. Balling mit gleicher und auch mit Biv. Angaben stimmender Vegetation. Die Blätter der Sommerzweige sind oval, die an den Augen derselben oft nachwachsenden Blätter lanzettförmig, in der vorderen Hälfte am breitesten, fein, aber scharf gesägt, glatt, Blattstiele meist aufrechtstehend und stark geröthet, besonders die längeren der nachgewachsenen Blätter. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige und die des mehrjährigen Holzes sind zwar ebenfalls zum Theil oval, meist aber sind sie eirund (in der Hälfte nach dem Stiele zu am breitesten), dabei etwas herzförmig, mit kurzer Spitze, während die der Sommerzweige eine kleine vortretende scharfe Spitze haben, sie sind auch größer, gröber gesägt, lederartig dick und steif, etwas schiff. und sichelförmig, mit den selten gerötheten Blattstielen einen rechten Winkel bildend, dunkelgrün und glänzend, mit wenig sichtbaren Adern. — Sommerzweige mäßig lang, wenig stark, in der Mitte etwas stufig, (durch die zu Fruchtspießen sich verlängernden, mit jüngeren Blättern besetzten Knospen), von Farbe grau- oder grünlichbraun, an der S.S. und an der Spitze blutartig geröthet, mit undeutlichen feinen gelblichen Punkten, an der Spitze meist noch etwas wollig. — Blüthenknospen nach Biv. klein, länglich oval zugespitzt, rothbraun, mit Dunkelbraun und Weißgrau schattirt, oft zu 3—12 an demselben Zweige stehend.

Jahn.

No. 468. Kennes' Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. b.; Jahn II, 2.



Kennes' Butterbirne. Bivort. (Bonnet?) *† Anf. Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde, als der Baum 1845 bei Bivort zum erstenmale getragen, von ihm nach Herrn Kennes, Pfarrer in Neevelp benannt. Dieselbe ist jedoch nach Willermoz wahrscheinlich mit der in neuerer Zeit mehrfach empfohlenen Beurré Hardy identisch u. die ganz übereinstimmende Vegetation u. sehr ähnliche Beschreibung beider läßt kaum einen Zweifel, doch sah ich von der Hardy bis jetzt noch keine Frucht. Letztere wurde von dem verstorbenen Pomologisten Bonnet in Boulogne-sur-Mer erzogen und von J. L. Jamin nach dem früheren Obergärtner und Prof. d. Baumzucht am Jardin du Luxembourg Hardy benannt. — Die Kennes' erzog ich bereits mehrfach selbst und kann sie als schön und gut empfehlen, sie hat nur den Fehler, worüber auch Decaisne bei der Hardy klagt, bald teig zu werden, doch ist dies nach Biv. durch rechtzeitige Abnahme zu verhindern.

Literatur und Synonyme: a) für Beurré Kennes Biv. Alb. I, S. 57; Annal. de Pom. III, S. 69, mit neuer Beschreibung von Bivort. (Die früher als mittelgroß oder groß, birnförmig länglich, kreisels. oder birnförmig bezeichnete Birne wird jetzt als mittelgr., kreisels. birnförmig beschrieben

und ist dem entsprechend und unſ. Holzſchn. ähnlich, 2½" breit, gut 3" hoch, freundlicher, weniger düſter braun als im Alb. abgebildet); 1 Publ. der Soc. v. Mons, S. 32 unter den erprobten Früchten; de Liron Liste syn., S. 44, Descript. I, S. 67, auch Poires les plus précieux, S. 29 (in beiden letzteren mit ziemlich meiner Zeichnung gleicher Figur); Hogg, Man. 1860, S. 164 — Dochnahl II, S. 64: Kennes' Schmalzbirne. — b) für Beurré Hardy, Willermoz in Pomol. de la France I, Nr. 46; Decaisne, Jard. fruit. V, tab. 33 (beide geben sie mehr kegelförmig und sehr groß, Decaisne 3¼" breit, 4" hoch, Willerm. eine 2te Frucht auch eirund, am Stiele stark abgestumpft); de Liron Descript. III, S. 13, tab. 32, Fig. 7 (ganz ähnlich unſ. Holzſchn., nur größer); Baltet, bonnes poires, S. 16, deutsch S. 11; Hogg Man., S. 164.

Gestalt u. Größe vergl m. oben Die Frucht macht auch öfters nach dem Stiele zu wenig oder keine Einbiegung und stumpft sich um denselben stärker ab, bleibt auch mehrfach am volltragenden Baume kleiner.

Kelch: kurz- und hartblättrig, außen graubraun, innen rosenroth, offen, in seichter enger oder auch weiterer mit Beulchen besetzter Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, meist über 1" lang u. gekrümmt, gelbbraun, steht obenauf in Fleischringeln oder geht zur Hälfte in einen Fleischhöcker über, der ihn schief drückt.

Schale: blaßgrün, später gelb, ziemlich ringsum netzartig gelbbraun berostet, an der Sonnenseite mehr oder weniger stark, doch immer etwas trüb geröthet und in dem Roth fein weißgrau punktirt, in Färbung der Capiaumont ähnlich, doch meist stärker geröthet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend oder rauschend (auch nach Hogg halbschmelzend, während es Andere als schmelzend, halbbutterig und an der Hardy ebenso, zuweilen körnig angeben) ziemlich süß mit eigenthümlichem nur schwachen Parfüm. Die große Süßigkeit und das starke Parfüm, was Biv. angibt und den von Anderen an der Hardy gelobten Wohlgeschmack, der theils als leicht müskirt, theils als rosenartig bezeichnet wird, habe ich nicht wahrgenommen u. ich möchte die ähnliche und ziemlich gleichreifende Capiaumont als ungleich edler bezeichnen, doch habe ich die Frucht vielleicht nicht im richtigen Reifpunkte genossen.

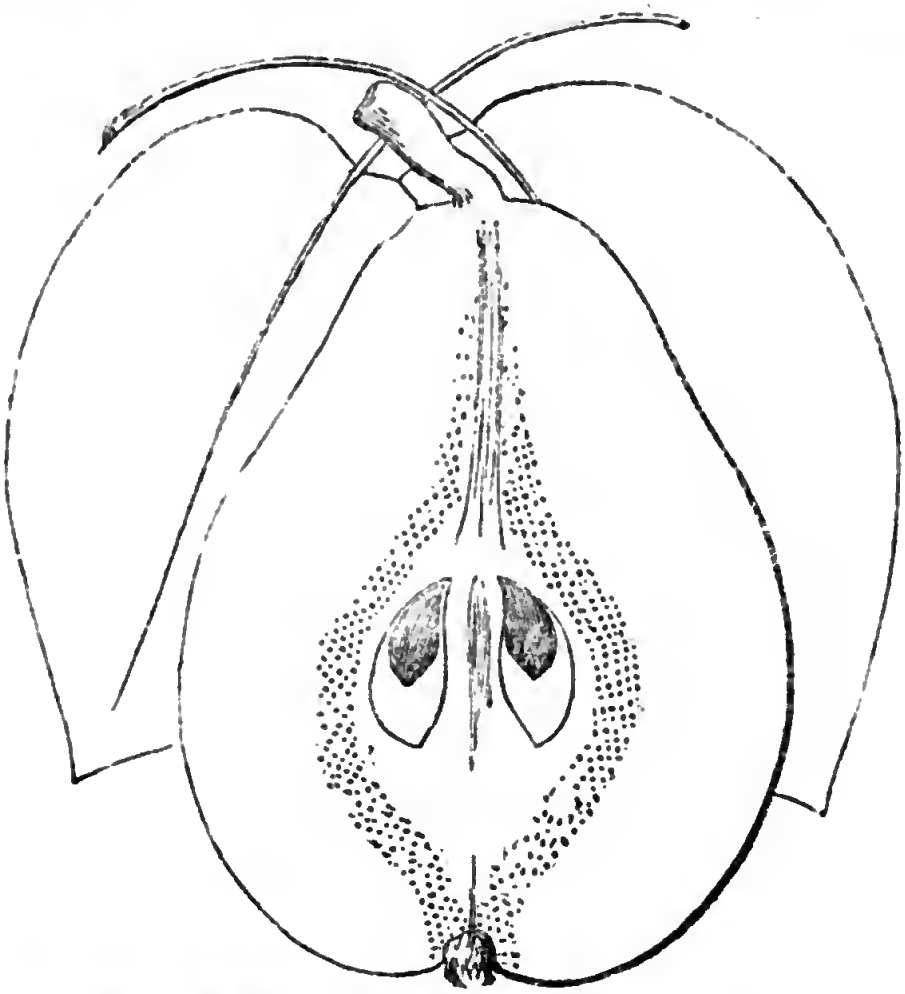
Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern ziemlich groß mit oft unvollkommenen ziemlich großen braunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift von Anf. bis Mitte Okt., verlangt 8tägige frühere Abnahme oder Zwischenpflücken, wodurch ihr schnelles Weichwerden verhindert und die Birne zuletzt mehlig, nicht teig werden soll. Wird wohl dann auch ganz schmelzend.

Der Baum wächst lebhaft, pyramidal und wird außerordentlich fruchtbar, gedeiht hochstämmig und auch auf Quitte, verlangt aber auf letzterer leichten Boden. — Die Sommerzweige sind lang, ziemlich stark, etwas stufig, gelblichgraubraun, oben röthlichbraun, fein gelblich punktirt, ziemlich von der Mitte des Zweigs bis zur Spitze wollig. Blätter an denselben ebenfalls wollig, länglich eirund, verloren gezahnt, oft nur gekerbt, ziemlich stark schiff. und sichelförmig. Die unteren Bl. am Sommerzw. und am Fruchtholze haben die gleiche Form, sind aber breiter und größer und länger gestielt, oft etwas herzförmig, kurz, zuweilen auch sehr lang zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur sehr fein u. verloren gesägt oder gekerbt, schwach schiff. und sichelf. oder wellenförmig, hellgrün, nicht stark glänzend. — Blüthenknospen mittelgroß, kurzkegelf., stumpfspitz, glatt, dunkelbraun mit Hellbraun schattirt.

Jahn.

No. 469. Helene Gregoire. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Helene Gregoire. Bivort. (Gregoire.) ** Okt.

Heimath und Vorkommen: Herr Gregoire in Jodoigne, der durch die Befolgung der van Mons'schen Theorie der Aussaat des Samens von besseren erst neu entstandenen Varietäten der glückliche Erzieher so mancher werthvollen Frucht geworden ist, versuchte sich in neuerer Zeit, abweichend von diesem Systeme an älteren Früchten und gewann so diese Birne, deren junger Baum 1852 zuerst trug, aus dem Samen der Pastorale. — Die Frucht wird von allen Seiten gerühmt, die Société van Mons empfahl sie schon 1856, auch nahm sie Baltet nachträglich in seine Auswahl auf. Mir sandte Hr. Weißwaarenfabrikant J. A. Oehme in Erfurt die von ihm, wie von mir vortrefflich befundene Frucht, wie er sie an einem von Papeleu empfangenen Baume erzogen und die ich hiermit beschreibe.

Literatur und Synonyme: Annal. der Pomol. IV, S. 79 mit Beschreibung von Bivort. Die Birne ist meiner Figur oben ähnlich, doch etwas mehr nach dem Kelche zu abnehmend u. größer, 3" breit, 3½" hoch abgebildet. — De Liron d'Airol. Liste syn., S. 77, dessen Descript. II, S. 27, tab. 24,

Fig. 11, in letzterer nach der ihm von Gregoire mit Notizen zugegangenen Frucht. — Baltet, deutsche Bearb., S. 23.

Gestalt: wird in den Annal. mit kurzen Worten als eirund, ovoïde, beschrieben; nach meiner Formentafel habe ich jedoch auch zu der Frucht auf der Abbildung in den Annal. hinzuzufügen: nach dem Stiele zu mit einer Spur von Einbiegung und kegelförmiger, ziemlich stark abgestumpfter Spitze. — Die Birne wird in den Annal. als groß oder sehr groß, von Baltet als ziemlich groß oder groß bezeichnet.

Kelch: klein und spitzblättrig, gelbgrün, innen braungelb, halboffen, in sehr seichter und enger Senkung, mit unmerklichen Beulen umgeben, die auch als flache Kanten, wenngleich oft undeutlich, über den Bauch noch fortziehen.

Stiel: dick und stark, $^1/_2$" lang, gelbbraun, wie fleischig, doch holzig, steht bei der Frucht in den Annal. in merklicher Vertiefung, bei der meinigen saß er obenauf wie eingedrückt, doch durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gerichtet.

Schale: glatt und glänzend, nach den Annal. hellgrün (wie auch die Frucht auf der Abbildung nur grün ist), an der mir reif vorliegenden Birne hellcitronengelb, wie sie auch Baltet beschreibt, mit wenigen bräunlichen Punkten, die sich an der S.S. mehr häufen und mit einigen schwachen röthlichen Streifen untermischt sind, auch mit etwas gelbbraunem Roste um Stiel und Kelch.

Fleisch: bittermandelartig duftend, weiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, von gewürzreichem, etwas weinigsüßen, sehr angenehmen Geschmack. Biv. vergleicht den Geschmack mit dem der Grosse Poire d'Amande (von ihm in demselben IV. Bde., S. 97 der Annal. mit dem Syn. Beurré d'Angleterre Noisette's beschrieben u. jedenfalls unsere Engl. S. Butterbirne). Baltet bezeichnet ihn als mandelartig, erhaben, delicat.

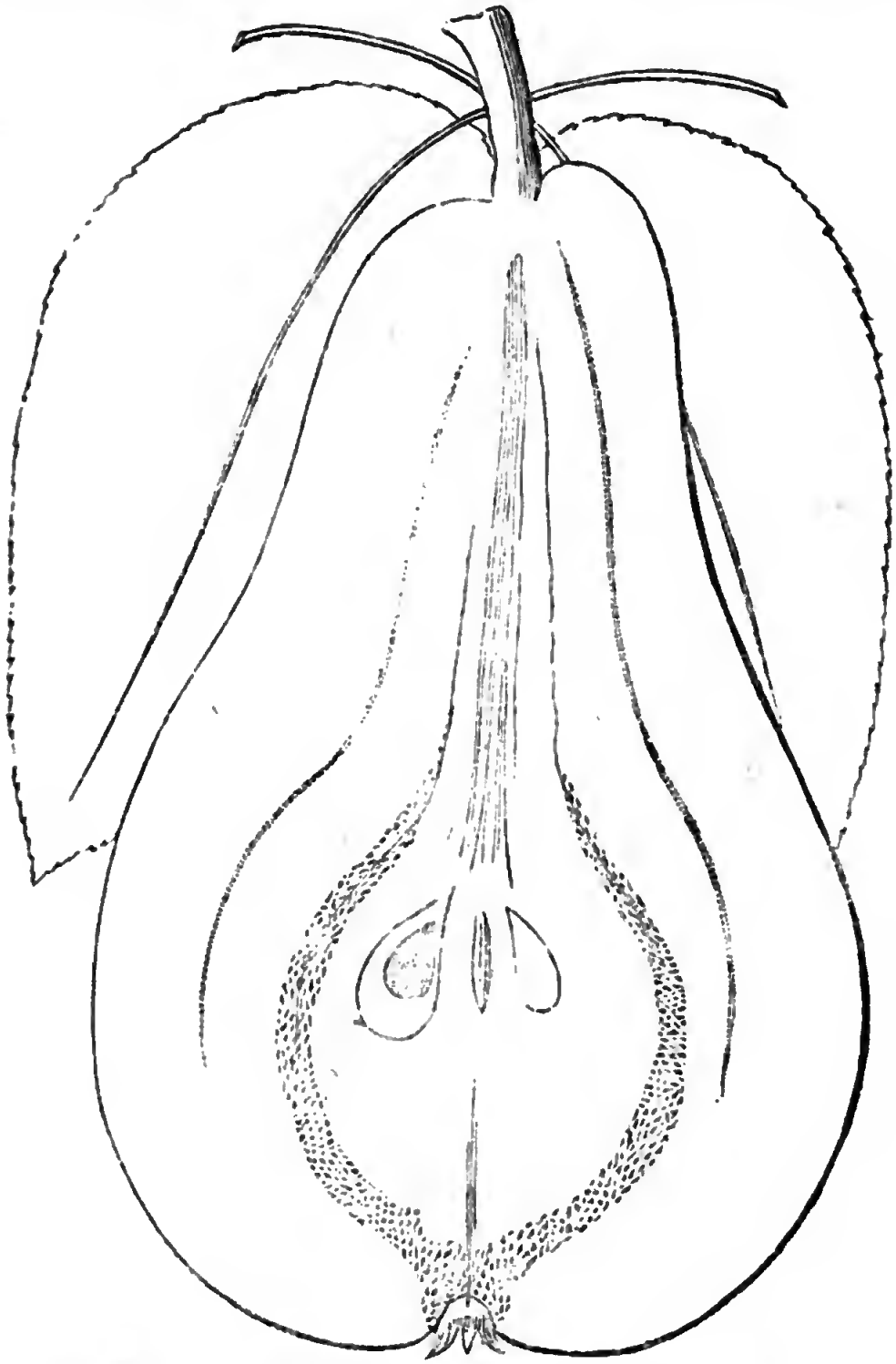
Kernhaus: ist nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern groß, mit einzelnen, aber vollkommenen braunen, oben und unten spitzen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift um die Mitte des Oktobers und ist eine sehr wohlschmeckende Tafelfrucht I. Ranges.

Der Baum wächst lebhaft, trägt sein Holz aufrecht und macht eine schöne Pyramide, wird auch als fruchtbar bezeichnet. Die Blätter am mehrjährigen Holze einiger aus Hrn. Oehme's Reisern erzogener junger Bäume, die mit von Hrn. Gregoire später erhaltenen Zweigen gleich vegetiren, sind mittelgroß, eirund, meist kurz, einzelne auch länger zugespitzt, oft etwas herzförmig, doch auch hier und da ins Elliptische übergehend, zum Theil noch verloren und seicht gesägtgekerbt, meist jedoch (besonders bei starkem Wuchse, wo sie größer und mehr länglich werden), ganzrandig, glatt, schwach, schiff- und sichelförmig, oder auch flach, dunkelgrün u. glänzend, fein und reich geadert. Blattstiele meist kurz. — Blüthenknospen nach Biv. mittelgroß, oval, zugespitzt, schwarzbraun, stark grauweiß verwaschen.) — Sommerzweige mäßig lang, ziemlich dick und stark, nach der Spitze hin verdickt, auch etwas stufig, (weil die ziemlich großen kurzkegelförmigen, sanftzugespitzten Augen sich auf ihren Augenträgern erheben und vom Zweige abstehen), dunkelgelbbraun, stellenweise graubraun, mit feinen oder auch stärkeren weißlichen Punkten und hier und da mit Wärzchen besetzt.

Jahn.

No. 470. Van Marum's Flaſchenbirne. Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2. a.; Jahn III, 2



Van Marum's Flaſchenbirne. Bivort. (v. Mons.) • Okt.

Heimath u. Vorkommen: Biv. bekam den Baum, der 1850 zuerſt trug, von Sim. Bouvier unter der van Mons'ſchen Nummer 1049, wozu ſich in van Mons Catal. der Name van Marum mit dem Zuſatze „par nous“ findet, ſo

daß sie also van Mons (wohl noch vor 1823) erzogen und nach dem bekannten holländ. Physiker benannt hat. — Die oft zu enormer Größe wachsende Frucht lag bei der Ausstellung in Namur in vielen Collectionen sehr prächtig vor und muß deshalb in Belgien und Frankreich bereits viel gepflanzt sein.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. II, S. 157: Poire van Marum. Hiernach De Liron d'Air., Descript. I, S. 15, und Tougard, S. 31. — Nach Decaisne's Jard. fruit. V, tab. 8 findet sie sich schon in Noisette's Jard. fruit., 2. Edit., S. 150, tab. 70 (1832—39) als Grosse Calebasse (vergl. Dittr. III, 162) und in V. Paquet's Journ. d'Hortic. pratiq., S. 317 (1847) als Grise longue ou Frédéric Lelieur. — Weitere Syn. sind nach Biv. Triomphe de Hasselt u. Calebasse monstrueuse de Nord und nach Decaisne Carafon, Calebasse Carafon, Cal. impériale, Cal. monstre, Cal. Neckmans, Cal. royale, welches letztere auch Leroy hat, während nach Willermoz (Pom. de la France) Cal. de Nerokman Syn. der Beurré Sterkmans ist. — Baltet bezeichnet sie als Zierfrucht, die in keinem Garten fehlen dürfe, es genüge ein kleiner Raum, der Baum sei fruchtbar ohne Pincement, gedeihe nicht auf Quitte, verlange kurzen Schnitt. — Mit der von Diel 1825 in s. N. K. O. III, S. 84 beschriebenen Van Marums Schmalzbirne, Beurré van Marum, von v. Mons an Diel gelangt, darf sie nicht verwechselt werden. Letztere ist, wie ich sie von Liegel u. Baumann besitze, von der Bb. II, S. 113 des Hdb. beschriebenen Brüsseler Zuckerbirne nicht verschieden, auch kann ich sie nicht unterscheiden v. Georgs früher Herbstbutterbirne, Beurré George, Diel N. K. O. VI, S. 162, sowie von Metzer dickstieliger W. Muskateller, Muscat d'hiver à grosse queue, Diel XXI, S. 191, beide v. Liegel an mich gelangt, so daß sie wahrscheinlich van Mons ursprünglich unrichtig an Diel abgegeben hat.

Gestalt: wie oben; wegen des mangelnden Raumes wurde die Frucht nur in $^2/_3$ der ihr zukommenden Größe gezeichnet. Biv. gibt sie von gleicher Form, 4″ breit, $6^1/_2$″ hoch, Decaisne ebensogroß, doch in der einen Frucht mehr birnförmig.

Kelch: klein, kurz- oder langblättrig, oft fehlerhaft, in kleiner seichter, regelmäßiger oder mit Beulen besetzter Senkung.

Stiel: meist kurz und dick, oft fleischig und gekrümmt, grünbraun, in seichter, enger, oft beuliger Vertiefung.

Schale: grün, später grüngelb, a. d. S. S. schwach geröthet, fast ringsum glatt bräunlich berostet, so daß die Birne grünlichbraun und wie eine große Tougards Flaschenbirne aussieht.

Fleisch: mattweiß, stellenweise gelblich, fein, kaum etwas körnig, doch mit einigen Fäden durchzogen, saftreich, schwach gewürzt süß, etwas matt, weil Zucker und Gewürz in zu geringer Menge vorhanden sind.

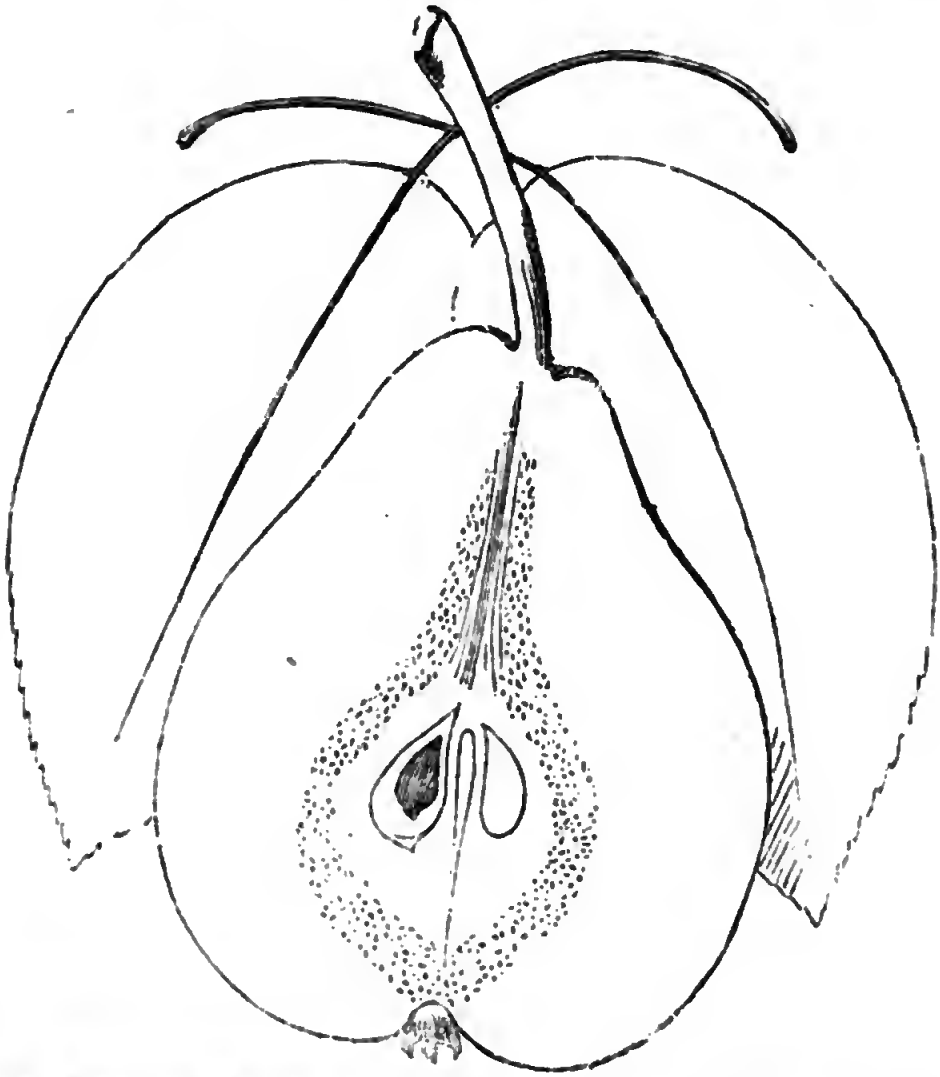
Kernhaus: hat fast keine Körnchen im Umkreise, Achse voll, Fächer verhältnißmäßig, mit hellbraunen, eirunden, kurzzugespitzten, oben ziemlich abgerundeten, plattgedrückten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Oktober, bald früher, bald später, und es will der richtige Zeitigungspunkt gut getroffen sein, indem das Fleisch vorher geschmacklos und rübenartig, bald nachher aber schnell im Erweichen begriffen ist, ohne daß die Frucht die Farbe merklich ändert.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend stark, läßt aber bald nach u. ist nach Decaisne ziemlich fruchtbar (vrgl. oben.) Ihre vollendete Größe soll die Frucht nur am Spaliere erlangen. — An den Sommerzweigen sind die Blätter (deren Form der Holzschnitt nicht richtig gibt) elliptisch, oft in der vorderen Hälfte am breitesten, am älteren Holze sind sie mehr oval, oft sehr groß, mit auslaufender Spitze, regelmäßig fein oder auch gröber, ziemlich scharf gesägt, glatt, dunkelgrün und glänzend, schwach schiff-, doch ziemlich stark sichelförmig, im rechten Winkel zu den starken steifen, weißlichgrünen Stielen stehend, feingeadert. — Sommerzweige lang u. stark, doch wenig gekniet, auch an der Spitze nicht verdickt, stellenweise jedoch, besonders nach der Spitze hin etwas wollig, von Farbe gelblichgrünbraun, nach oben schwach geröthet, mit feinen gelblichweißen Punkten.

Jahn.

No. 471. Van Mons St. Germain. Diel I, 2. (3) 2.; Luc. III, 1. b.; Jahn III, 2.



Van Mons St. Germain. Dittrich. (Poiteau, v. Mons.) • Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von v. Mons erzogen, jedoch wie Dittrich mittheilt, von Poiteau benannt, der die Pfropfreiser aus dem Garten des Grafen von Aremberg bezog und 1819 die ersten Früchte erntete. Dieselbe Birne (von welcher sich auch der Mutterbaum nicht mehr in van Mons Baumschule in Löwen, aber junge Anzucht vielfach vorfand) beschrieb Bivort im Album als St. Germain nouveau (van Mons), nannte sie aber im Register einfach St. Germain (van Mons) und jetzt scheint sie als St. Germain van Mons allein zu gehen, wie z. B. unter diesem Namen im Belgischen Sortimente in Görlitz sichtbar dieselbe Birne, wenn auch in etwas abweichender Form, doch in den übrigen Eigenschaften gut stimmend vorlag. — Die zur Abbildung und Beschreibung hier dienenden Früchte u. später Zweige erhielt ich vom Hrn. Hofgartenmeister Borchers aus Herrnhausen, der die Frucht auch in s. unten genannten Werke ausführlich beschrieben hat.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 132 nach den Annal. der Société d'Horticult. de Paris, Décbr. 1834: St. Germain van Mons. — Borchers, Anleitung zur Vervollk. des Obstb., Hannover 1863, S. 318: van Mons Hermannsbirne. — Bivorts Album II, S. 23. Danach Tou-

gard, S. 24, auch de Liron d'Air. Liste syn., Suppl., S. 43 und deſſen Descript. II, S. 40, tab. 29, Fig. 2. Beide geben nur den Namen St. Germ. nouveau (v. M.), wogegen ſich im Sortenverz. der Soc. v. Mons, von Papeleu u. Leroy nur St. Germain van Mons (v. M.) findet, (die jedoch Gaujard, Nachfolger von Papeleu, nicht mehr hat). Es wird ihr von ihnen und Anderen nur II. Rang und Reife im Okt., von Leroy im Nov. beigelegt, während ſie nach Dittrich zu Anfang, nach Biv. zu Ende Sept. reift und bis Ende Okt. dauert. — Vergl. Dochn. II, S. 60 und v. Biedenf. S. 49.

Geſtalt: Dittrich beſchreibt die Frucht als bauchig, nach dem Stiele zu ſtumpfkoniſch, 2½" hoch und breit, — Biv. als vollkommen birnförmig und, wie Dittr., weniger lang als St. Germain und bildete ſie 3" breit, 3¾" lang ab, — Borchers als kreiſelförmig, nach dem Stiele zu ſtumpfſpitz kegelförmig, gut ausgebildet 3" breit, 3¼" lang. Ich hatte ſie von ihm auch noch mehr länglich nach dem Stiele zu, als auf dem Holzſchnitte oben; eine belgiſche Frucht war dagegen ziemlich eirund, ohne Einbiegung nach dem Stiele und ſcheint alſo die Form veränderlich.

Kelch: groß- und dick-, doch meiſt hartblättrig, hornartig, oft fehlerhaft, offen, braun, in weiter, mäßig tiefer oder auch ſeichter Einſenkung, öfters mit Beulen umgeben, die auch am Bauche meiſt noch als flache Kanten bemerklich ſind.

Stiel: ſtark und lang, ſteif, grünbraun, nach der Birne zu gelblich, ſteht obenauf wie eingedrückt, meiſt neben Höckern.

Schale: hellgrün, ſpäter hellgrünlich- faſt weißgelb, zuweilen mit geringer erdartiger Röthe a. d. S.S., mit ſehr feinen undeutlichen Punkten und etwas Roſt, doch beſonders nur um Kelch und Stiel.

Fleiſch: gelblich- oder grünlichweiß, halbfein, ſchmelzend oder halbſchmelzend, ſaftreich, leicht-gewürzt ſüß, ohne Säure, zwar noch angenehm, doch ohne Vorzüge und namentlich im Geſchmacke der St. Germain weit nachſtehend.

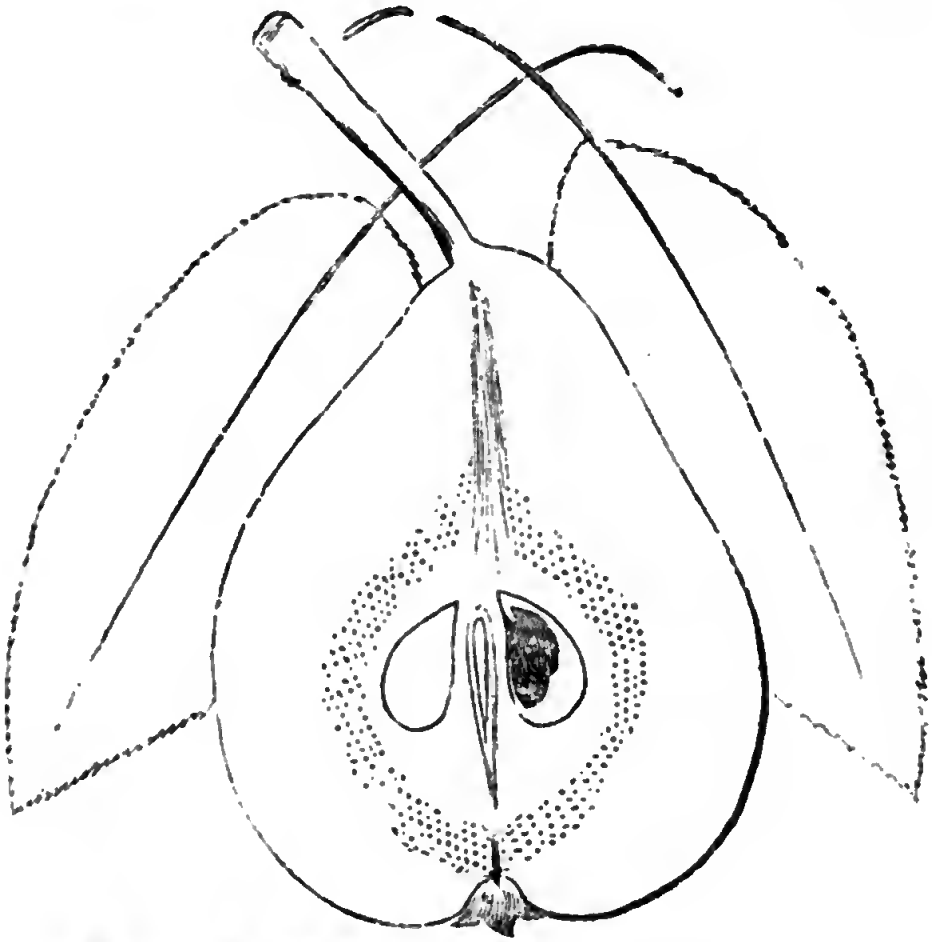
Kernhaus: mit ziemlich ſtarken Körnchen umgeben, vollachſig, Kammern groß mit großen braunen Kernen mit ſchwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt gegen Ende Oktober, dauert etwa 14 Tage und iſt nach Borchers eine Tafelfrucht I. Ranges, die alle Beachtung verdient, der ich aber nur II. Rang einräume, wie ſie auch in ihrer Heimath geſchätzt wird.

Der Baum (nach Biv. in der Jugend ſehr ſtarkwüchſig, bei Alledem aber bald fruchtbar) iſt nach Borch. von zartem Wuchſe, wird nur mittelgroß u. bildet eine ſchöne, kugelförmige gut bezweigte Krone, iſt geſund, trägt früh und reich u. bildet ſchöne Früchte aus, verlangt guten Boden und warme Lage, nimmt aber auch mit trocknem Sande vorlieb und iſt zur Pyramidenform geeignet. — Die Sommerzweige ſind an meinen jungen Bäumen gerade, ſchlank, oft lang, dunkelgrünbraun, ſtellenweiſe mit Grau gemengt, ſparſam und fein ſchmutzigweiß punktirt, nach oben hin etwas wollig. Augen klein, wenig abſtehend. Blätter an denſelben rundlich oval, oft etwas elliptiſch, die nachgewachſenen Blätter an den Knospen auch lanzettförmig, die größeren ziemlich ſtark ſchifförmig u. ſichelförmig, glatt, fein oder auch ſchärfer geſägt. Am Fruchtholze ſind die Blätter mehr länglich oval, nur an der Spitze noch deutlich geſägt, vielfach auch ganzrandig oder nur gekerbt-geſägt, dunkelgrün und glänzend, mit zwar ſichtbaren, doch feinen Adern, nur wenig ſchifförmig oder etwas wellenförmig gebogen, ziemlich flach, aber im Winkel zu den ziemlich langen u. ſtarken, doch biegſamen Blattſtielen ſtehend.

Jahn.

No. 472. **Merlets St. Germain.** Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1. a. (b.); Jahn II, 2.



Merlets St. Germain. Dittrich. (Merlet?) • Okt.

Heimath u. Vorkommen: die Frucht findet sich unter diesem Namen in der Königl. Obstbaumplantage zu Herrnhausen bei Hannover und erlaubte mir Hr. Hofgartenmeister Borchers sie aus dem in Berlin von dort ausgestellten Sortimente mitzunehmen, theilte mir auch später einige Notizen über sie und Zweige des Baumes mit, um die Vegetation des letzteren zu beobachten.

Literatur u. Synonyme: Dittrich I, S. 626: Merlets Hermannsbirne, St. Germain de Merlet. — Diel V, S. 131 (unter Wahrer guter Louise) mochte seine frühere falsche Gute Louise für Merlets früher reifende St. Germain halten, doch fand Dittrich, der sie wohl von Diel bekam, daß die hier vorliegende, deren Ursprung Dittrich nicht angibt, noch früher als jene sei, (die Dittr. als Frühe Hermannsbirne I, S. 718 beschrieb, wie unter letzterer, S. 120 dies. Bandes des Ill. Handb. auseinandergesetzt wurde.) — Ob unsere Frucht wirklich jene des Merlet ist, bleibt unentschieden, doch paßt Vieles zu dem, was Dühamel III, S. 80 unter St. Germain über sie sagt: „Merlet „versichert und ich glaube es halb und halb (denn ich habe diese 2 Sorten niemals auf demselben Baume, wohl aber auf verschiedenen Bäumen in dem nämlichen Boden gefunden), es gäbe noch eine andere Sorte oder Varietät der St. „Germain, die weder im Holze, noch im Blatte und in der Blüthe von der anderen im Geringsten verschieden sei, sondern bloß in der Frucht, die nicht immer „einerlei Gestalt hat, meist größer, nicht so lang und wohlgestaltet, mehr eckig,

„auch in der Reife grün, dunkelgrün getüpfelt, nicht rothgefleckt, eher, oft schon „Ende Okt. zeitig und von keiner langen Dauer, vor Januar schon vorüber ist, „auch keinen so erhabenen Geschmack, weil fast niemals eine Säure hat." — In Borchers Anl. zur Vervollk. des Obstbaus, Hannover 1863, auch im Obstsortenverzeichn. der Kön. Obstplantage in Herrenhausen findet man sie nicht, doch bei Oberdieck, S. 352 (der mit dem Baume aber kein Glück hatte und ihn für empfindlich auf den Boden hält) und Dochnahl, S. 60 (letzter nach Dittr.)

Gestalt: eirund, am Kelche flach, doch so abgerundet, daß die Frucht nicht wohl aufsteht, nach dem Stiele zu kurzbirnförmig abgestumpft. — Dittrich beschreibt sie als ziemlich groß, 2 — 2¹/₃" breit, 2³/₄—3" lang, lang eiförmig, mittelbauchig, nach Kelch und Stiel fast gleichmäßig, etwas breit abgestumpft sich zuwölbend, doch nach dem Stiele zu mehr abnehmend.

Kelch: stark u. langgespitzt, zuweilen auch kurzblättrig hornartig, offen, sternförmig, obenauf oder in geringer Einsenkung, umgeben mit flachen Beulen, die am Bauche oft kaum noch bemerklich sind, sondern die Abrundung ist meist überall ziemlich gleich.

Stiel: ziemlich stark und lang, braungelb, holzig, steht obenauf mit Beulchen umgeben, oder wird von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grün, später hellgrün, zuletzt fast gänzlich gelb, doch überzieht das Gelb ein stellenweise ziemlich zusammenhängender glatter hellgelbbrauner Rost und die Sonnenseite ist matt orangefarben geröthet und darin graugelb punktirt. Dittrich gibt erdartige, oft unbedeutende, oft auch sich weitverbreitende Röthe an d. S.S. an u. zahlreiche, doch undeutliche graue und grünliche Punkte, die im Roth grau, rothumkreist seien — wie dies bei anderen Früchten, besonders vor der eingetretenen Reife schon der Fall sein kann.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, nach Dittrich von feinem muskatellerartigen Zuckergeschmack, wurde von mir notirt als angenehm gewürztsüß, doch im Mindesten nicht an den säuerlichen Geschmack der St. Germain erinnernd.

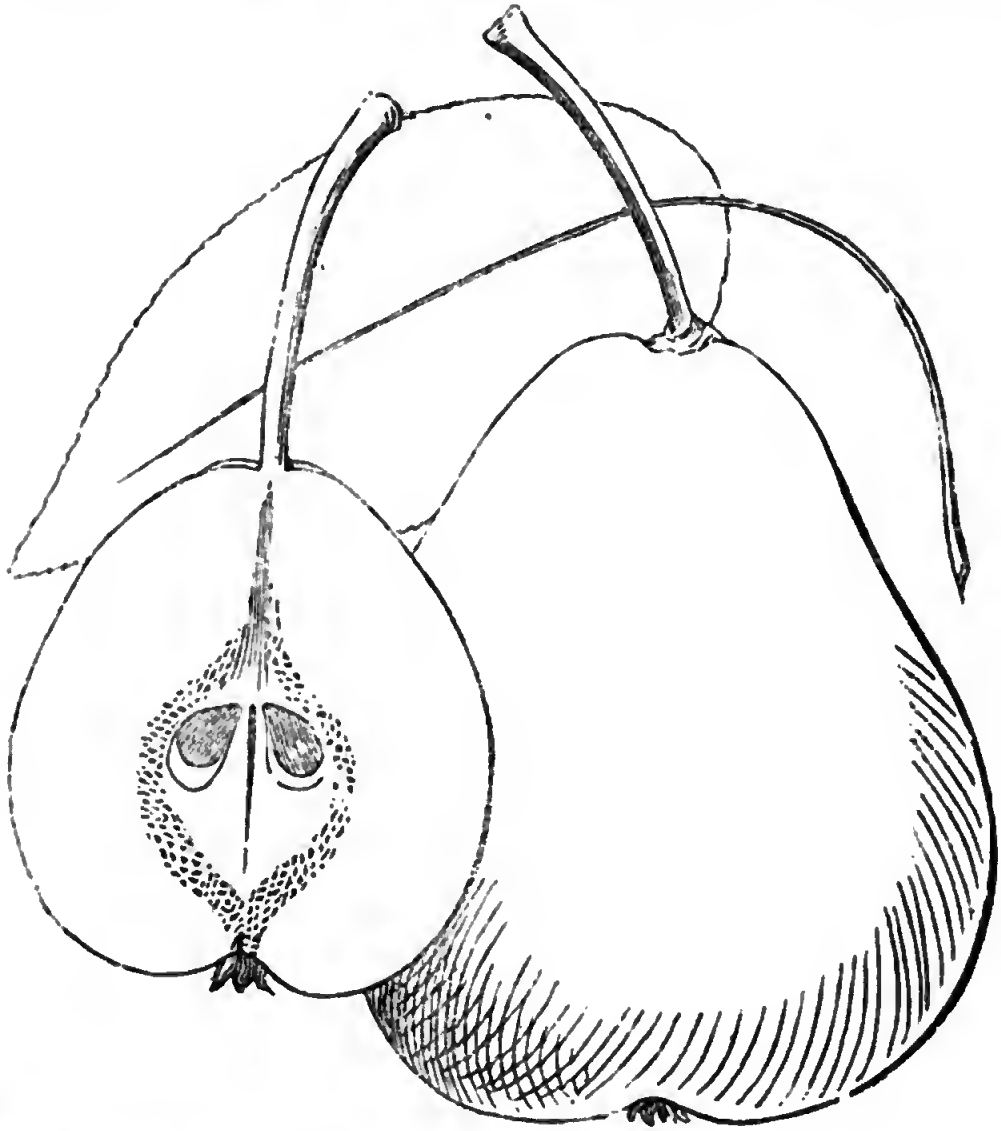
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwachhohlachsig, Kammern groß, mit etwas kleinen, länglichen, braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift zu Anfang des Oktober, hält etwa nur 14 Tage u. wird dann teig. Hr. Borchers erklärt sie für recht schätzbar und aller Empfehlung werth, doch möchte ich sie mit Dittrich nur in den II. Rang stellen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Dittrich ansehnlich in der Jugend, geht pyramidal in die Luft u. trägt bald und ziemlich reichlich, ist an seinen dunkelen, glänzenden, heruntergebogenen Blättern kenntlich. Nach Hrn. Borchers ist der Wuchs zart, doch aufrecht mit unregelmäßigem Nebenholze in die Höhe gehend und trägt sehr reich, auch auf Hochstamm gutausgebildete Früchte. — Die Blätter, (deren Gestalt nach dem Stiele zu der Holzschnitt besonders an dem einen Blatte zu wenig abgerundet darstellt) sind ähnlich denen der St. Germain, nur kleiner, sehr länglich eirund mit auslaufender Spitze, 1" breit, 2³/₄" lang, glatt, fein und stumpf-gesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, gelbbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben etwas röthlich, mit vielen feinen weißlichen Punkten.

Jahn.

No. 473. Mdme. Adelaide v. Reves. D. I, 2. (3) 2.; L. IV (III), 1. b.; J. II (IV), 2.



Madame Adelaide von Reves. Bivort. (v. Mons.) ** Okt., ein paar Wochen.

Heimath und Vorkommen: dieſe Varietät ſtammt her aus den Gärten der Soc. v. Mons, wo der Wildling unter der Nummer 2084 ſich fand, und zuerſt 1854 trug. Die Societät erachtete ſie der Beibehaltung für würdig, und benannte ſie nach Madame Adelheid von Burlet zu Reves, die mit zu den erſten Begründern der Societät gehörte. Das Reis empfing ich von der Societé van Mons und kann an der Aechtheit meiner Sorte nicht zweifeln, doch iſt 1864 auf ſehr kräftigem Probezweige an einem jungen Hochſtamme der Harbenponts Winter-Butterbirne, der dieſe in ſchöner Vollkommenheit producirt, die Frucht ziemlich klein ausgefallen und wird ſie wohl nur in einem für Birnen paſſenderen Boden gut thun und am beſten zwergförmig gezogen werden. Sie war indeß ſelbſt in meinem für Birnen ungünſtigen Boden u. in dem ſehr naß-kalten Jahre 1864 ſchmelzend und der Geſchmack edel, trug auch gleich voll.

Literatur u. Synonyme: Annales III, S. 97. Verglichen auch Bericht der Soc. van Mons von 1856, pag. 111, wo ſie als moyen ou gros, irregulièrement turbiné ou en forme de Bergamote, geſchildert wird. — de Liron d'Airol.

Descript. I, S. 71, Taf. 16, Fig. 10; ist hier kreiselförmig, 3" breit und hoch dargestellt.

Gestalt: nach der Abbildung in den Annales (s. die größere Figur oben) ist sie kreiselförmig; meine kleineren Früchte neigten etwas mehr zur Eiform, welche 2te Form die Annales gleichfalls angeben. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich in den kreiselförmigen Exemplaren flachrund wölbt, in anderen Früchten etwas mehr zurundet, jedoch so weit abstumpft, daß sie aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne merkliche Einbiegungen, in kleineren Exemplaren selbst mit sanfterhobenen Linien ab, und ist wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: offen, liegt mit den dürren Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, meistens auf und sitzt in flacher Senkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, die nur sehr flach über die Frucht sich hinziehen, deren Bauch meistens schön gerundet ist. Nach den Annales steht der Kelch in die Höhe.

Stiel: holzig, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$" lang, meistens knospig, sanft gekrümmt, nur wenig auf die Seite gebogen, sitzt in seichter Vertiefung, oder bei kleineren Früchten wie eingesteckt, mit einigen feinen Beulen umgeben. Die Annales betrachten es als Eigenthümlichkeit, daß er auf einer Art fleischiger Erhöhung sitze, die ich, wie sie dargestellt ist, an meinen Früchten nicht fand.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, vom Baume schon gelblichgrün, in der Reife schön citronengelb. Die Sonnenseite ist nach den Annales zuweilen etwas roth angelaufen; meine Früchte, die nicht stark besonnt saßen, waren ohne Röthe. Die Punkte sind sehr fein zerstreut, wenig ins Auge fallend, manche machen sich dadurch bemerklich, daß sie grün umringelt sind. Rostanflüge u. Figuren sind an den meisten Exemplaren häufig, einzelne sind mehr davon frei. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem Boden um das Kernhaus kaum feinkörnig, von gewürzreichem, etwas weinartig süßen, edlen Geschmacke.

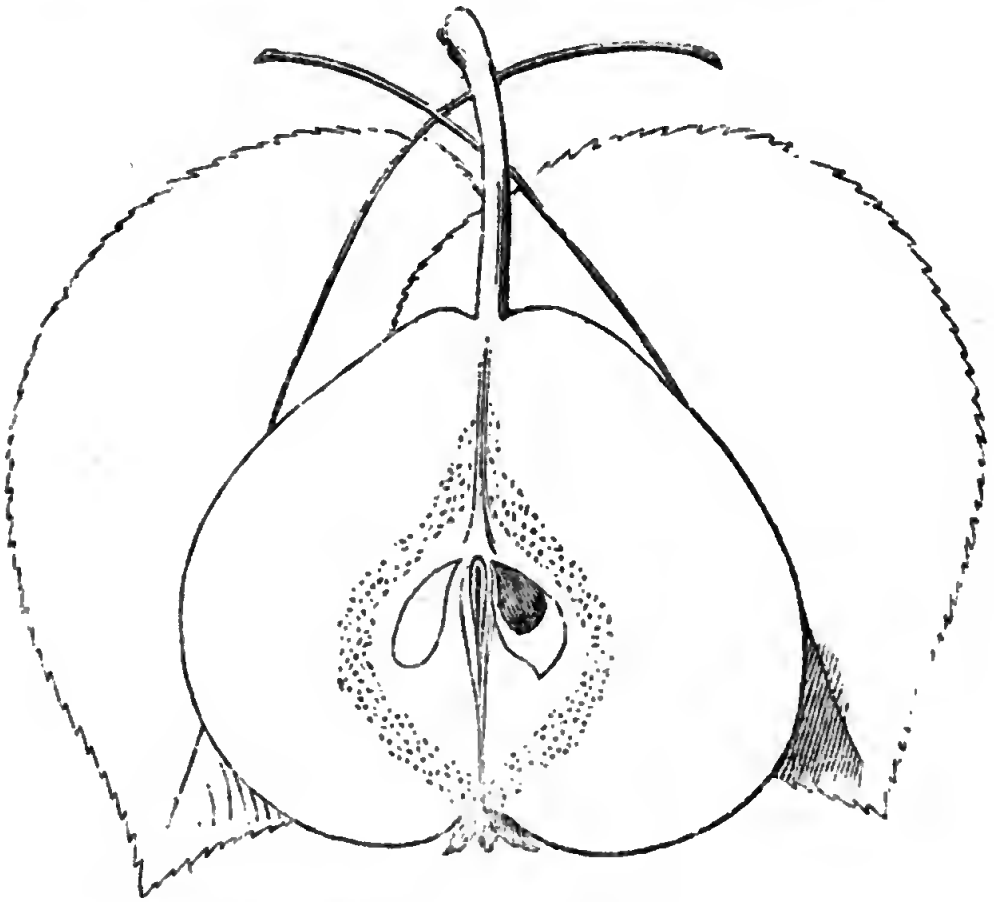
Das Kernhaus hat nur kleine hohle Achse, ist klein, die nicht geräumigen Kammern enthalten schwarze lang- und spitz eiförmige, theils auch taube Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach den Annales in der 2ten Hälfte des Okt., bei mir 1864 gegen 22. Okt., wonach sie wohl oft schon in der ersten Hälfte des Okt. zeitigen wird. Auf den Pflückepunkt ist sie nicht eigen, und wurden zu verschiedenen Zeiten gebrochene Früchte alle gut. Kann wohl nur als Tafelfrucht dienen.

Der Baum wächst nach den Annales kräftig (u. so auch mein Probezweig), u. ist sehr fruchtbar, wie auch seine Rusticität hervorgehoben wird. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, wenig gekniet, steif, nach oben nicht viel abnehmend, ledergelb, sehr wenig und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, glänzend, flachrinnig, langeiförmig, einzeln langelliptisch, seicht, doch scharf gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen häufig. Blatt der Fruchtaugen fast lang elliptisch, meist am Stiele ziemlich eiförmig zugerundet, sehr seicht gezahnt. Augen mäßig groß, etwas breitgedrückt, fast anliegend, sitzen auf flachen, schwach oder gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 474. Rummelter Birne. Diel III, 1. 2.; Luc. X, 2. a.; Jahn I (II), 72.



Rummelter Birne. Metzger, (Rutz). †† Okt.

Heimath und Vorkommen: sie findet sich in Baden (um Heidelberg, Zwingenberg, Kirchheim u. s. w.) und Württemberg (Hohenheim, Eßlingen, Reutlingen) sehr häufig gepflanzt und Herr Pfarrer Rutz in Mauer unweit Neckargemünd machte im Obstbaumfreund 13. Jahrg. S. 5 auf ihren Werth hauptsächlich aufmerksam. Sie ist als Most- u. Schnitzbirne nach Metzger sehr zu empfehlen und steht unter den Mostbirnen in gleichem Range, wie der Riesling unter den Trauben. Am Baume möglichst ausgereift, gibt sie sehr dauerhaften Most mit einer Art Bouquet, was ihn dem Traubenmoste aus etwas geringen Jahren gleichstellt und es kann letzterer durch Zumischung dieses Birnmostes sogar noch verbessert werden. — Die zum Holzschnitte benutzte Frucht überließ mir gütigst Hr. Gartendirektor Hartweg aus Schwetzingen bei der Ausstellung in Görlitz und sandte mir später auch Zweige, so daß ich nach aus diesen erzogenen Bäumen die Vegetation einigermaßen schildern kann.

Literatur u. Synonyme: Metzgers Kernobstl., S. 163. M. bemerkt, daß man bereits eine Frühe u. eine Kleine Rummelter unterscheide, die wohl aus Samen der gewöhnlichen entstanden. — Lucas Kernobstl., S. 241. — Dittrich III, S. 221. — Dochnahl II, S. 193. — Synonyme: Späte, Most-,

Gelbe Rummelter, Weinbirne, Späte Bratbirne, Rockenbirne u. Braunbirne nach Metzger; Rommelter, Saubirne, Kugelbirne, Welsche Bogenäckerin nach Lucas; Heidelberger Champagnerbirne nach Rutz-Dittrich; Säl- und Seilbirne (doch mit?) am Bodensee nach Dochnahl.

Gestalt u. Größe vrgl. m. oben. Metzger beschreibt die Birne als mittelgroß, platt, $2^1/_2$" breit, $1^1/_2$" hoch, meist mittelbauchig, nach beiden Enden gleich abgerundet, doch öfters am Stiele etwas eingebogen und hierdurch bemerklich stumpfspitz.

Kelch: sehr groß, breitblättrig, offen, in meist regelmäßiger, seichter und weiter Senkung, bisweilen mit schwachen Beulen umgeben, die jedoch nicht fortlaufen, so daß die Abrundung meist gleichförmig und schön ist.

Stiel: etwas dünn, 1—$1^1/_2$" lang, braun, gekrümmt, steht oben auf in seichter, weiter Höhle, deren Rand oft durch einen Höcker auf der einen Seite höher ist.

Schale: gelbgrün, später schön orangegelb mit ringsum gleich vertheilten braunen Punkten, die nur hier und da durch schwache Rostanflüge, am häufigsten nach dem Stiele zu, unterbrochen sind.

Fleisch: weiß, hart, rübenartig, sehr grobkörnig und vor der Reife ungenießbar, herbe-süß. Bei der Reife wird dasselbe weich und nimmt einen weinigen Geschmack an.

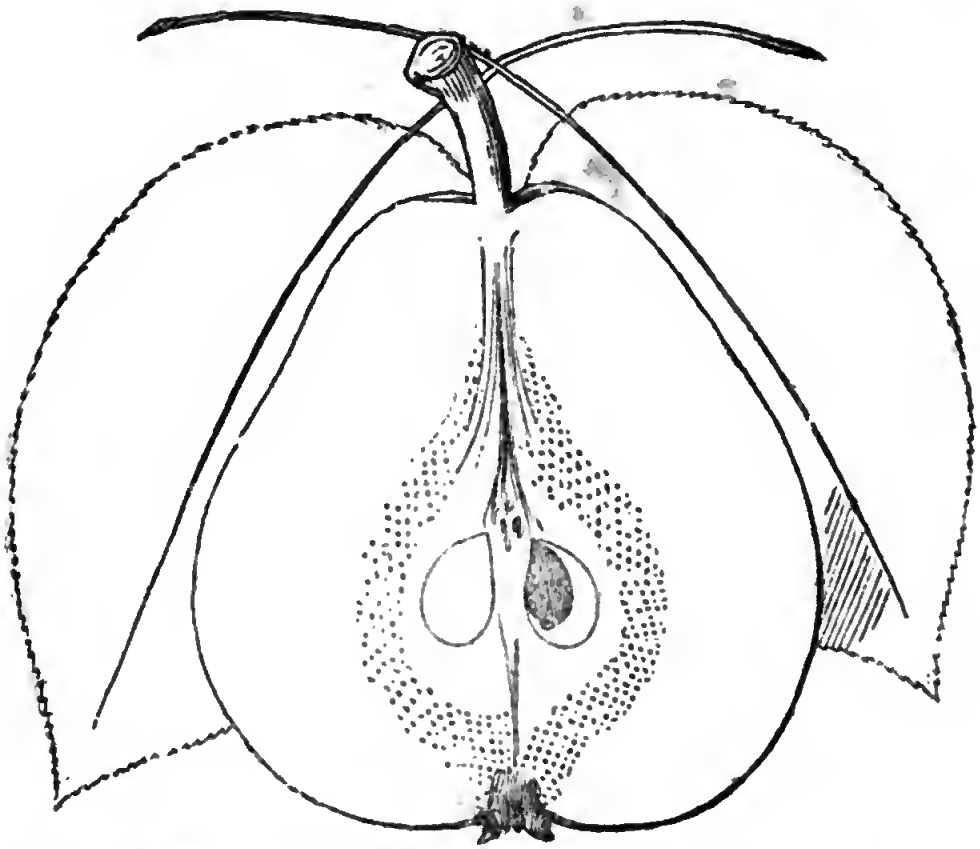
Kernhaus: mit etwas stärk. Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kammern nicht groß, mit vollkommenen, braunen Kernen mit Höcker-Ansatz.

Reife u. Nutzung: die Reife erfolgt Ende September oder zu Anf. Oktober und die Dauer erstreckt sich bis gegen den November. — Das Keltern der Birnen geschieht vor dem Teigwerden, weil sonst die gemahlene Masse zu schmierig wird und nicht gepreßt werden kann. Man muß sie in solchem Falle mit etwas Stroh mengen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend schnell, wird groß, sehr alt u. äußerst fruchtbar, nimmt auch mit allerlei Boden vorlieb. Da seine Früchte vom Baume ungenießbar sind, so eignet er sich zu Straßenpflanzungen und in Gebirgsgegenden aufs Feld. Doch soll er nach Einigen gegen hohe Kältegrade nicht unempfindlich sein — was aber von Anderen nicht anerkannt wurde. — Die Sommerzweige meiner noch sehr jugendlichen Bäumchen sind gerade, lang u. stark, doch in der Mitte hier u. da etwas stufig u. an den daselbst abstehenden Augen mit nachgewachsenen elliptischen u. lanzettförmigen Blättern besetzt, von Farbe dunkel- fast schwärzlichbraun, vielfach gelbweiß oder weißgelb punktirt. Blätter in der Mitte des Sommerzweigs breit eirund, ziemlich rundlich, länger od. kürzer zugespitzt, oft fast ohne Spitze, oft aber auch mit ziemlich langer u. scharfer Spitze, grob u. scharf gesägt, sehr dunkelgrün und glänzend, kurzgestielt; es finden sich an ihnen zuweilen auffällig große lanzettförmige Afterblätter. Unten am Zweige sind die Blätter größer (einzelne sehr groß, $2^1/_2$" breit, $3^1/_2$" lang), zum Theil länger gestielt u. mehr länglich eirund; die in der Regel gleichfalls scharfe Bezahnung ist stellenweise undeutlich u. unterbrochen. Sonst sind die Blätter ziemlich flach, doch wegen einiger wellenförmiger Biegungen nicht ganz eben, reich, doch fein geadert, dick u. lederartig, u. stehen meist im rechten Winkel zu dem kurzen oder längeren Stiele.

Jahn.

No. 475. Loire's Gewürzbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1, b.; Jahn IV, 2.



Loire's Gewürzbirne. Diel. (van Mons.) ** Mitte Okt.

Heimath und Vorkommen: dieſe Frucht, welche von van Mons unter dem Namen Loire de Mons (benannt nach dem Baumgärtner Loire bei Abbé Duquesne in Mons) an Diel kam, hat in Allem, ſowohl in der Frucht, wie in der Vegetation große Aehnlichkeit mit der Weißen Herbſtbutterbirne und iſt wohl als ein Abkömmling von dieſer zu betrachten. — Die zum Holzſchnitte benutzte Frucht überließ mir Herr Hofgartenmeiſter Borchers in Herrenhauſen auf der Ausſtellung in Berlin u. ſie hatte ſich in jenem Jahre 1860 gut ausgebildet; auch ſandte mir 1862 Hr. Paſtor Jacobi in Hainrode die Frucht in gleicher Vollkommenheit, doch habe ich nicht erfahren können, ob dies regelmäßig der Fall iſt, ſo daß ſie die auf freiem Stande oft nicht ſchön werdende Weiße Herbſtbutterbirne erſetzen könnte.

Literatur u. Synonyme: Diel N. K. O. II, S. 172: Loire's Gewürzbirne, Loire de Mons. Danach Dittr. I, S. 643 und Dochnahl II, S. 89. — Von Biedenfeld, S 141, citirt v. Aehrenthal, der hiernach den Baum als nicht ſtarkwüchſig, die Frucht als ſehr angenehm für die Tafel, 2 bis 3 Wochen haltbar bezeichnet. — Borchers, in ſ. Anleit. zur Vervollk. des Obſtb., Hannover 1863, hat ſie nicht, und erwähnt ſie auch nicht in ſ. Bemerkungen über 116 Birnen der Königl. Obſtplantage in Herrnhauſen in Kochs Wochenſchr. v. 1865, S. 60 u. folg — In ihrer urſprünglichen Heimath ſcheint ſie verloren gegangen zu ſein, wenn ſie nicht unter einem anderen Namen geht; ich habe wenigſtens den Namen in belgiſchen und franzöſiſchen Schriften nicht gefunden.

Geſtalt u. Größe gibt der Holzſchnitt. — Diel beſchreibt die Frucht als der Weißen Herbſtbutterbirne in Form, Farbe und Größe ähnlich Der Bauch ſitze ſtark nach dem Kelche hin, um dieſen wölbe ſie ſich flachrund und ſtehe gut auf, nach dem Stiele endige ſie ohne Einbiegung mit gewölbter, kurz abgeſtumpfter Spitze. Natürliche Größe: 2½" in der Breite u. ebenſoviel in der Höhe.

Kelch: hartſchalig, geſchloſſen oder etwas offen, in ſchöner, ziemlich weiter ſchüſſelförmiger Senkung, ohne bemerkbare Erhabenheiten um denſelben oder über den Bauch hin.

Stiel: ziemlich ſtark, holzig, gelbbraun, in einer kleinen mit Beulen beſetzten, nicht zu engen Höhle.

Schale: glatt, grünlichgelb, in der Reife citronengelb mit grünlichen Stellen, mit feinen braunen Punkten, a. d. S S. nach Diel ohne Röthe, doch war eine meiner Früchte orangefarben geröthet, hie und da mit Roſtſtreifchen u. um Kelch und Stiel auch mehr zuſammenhängend zimmtbraun beroſtet, was nach Diel oft einen großen Theil der Frucht einnimmt. Meine Früchte waren auch nicht frei von kleinen und größeren ſchwärzlichen Roſtfleckchen.

Fleiſch: gelblichweiß oder weiß, fein, ſaftreich, butterhaft, angenehm gewürzt-weinigſüß, ſehr wohlſchmeckend (nach Diel von angenehmem, kraftvollen, gewürzhaften Muskatellergeſchmack.)

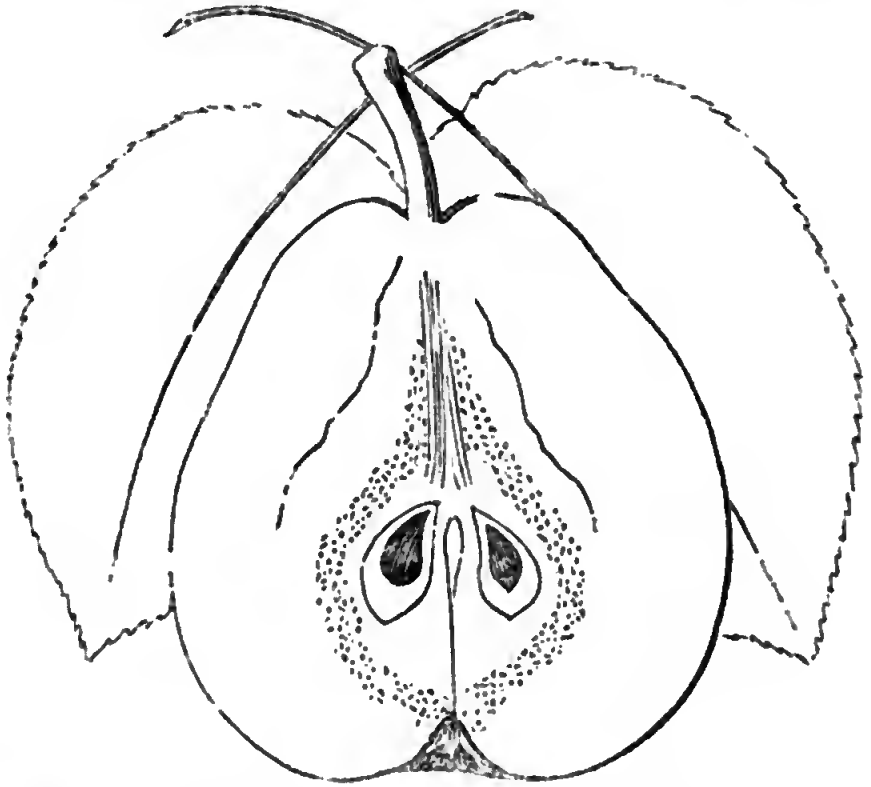
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu ſtarken Körnchen umgeben, vollachſig, Kammern nicht groß, etwas breit muſchelförmig, mit vollkommenen, dunkelbraunen mit einem kleinen Höcker verſehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt um Mitte Oktober, zuweilen etwas früher, ſie hält ſich aber auch oft bis zu Anfang des Novembers.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächst nach Diel nicht ſtark, belaubt ſich etwas licht, iſt aber bald fruchtbar. Auch nach Herrn Borchers brieflicher Mittheilung iſt der Wuchs mäßig kräftig, aufrecht, doch bildet der Baum gerne etwas räudiges Holz (ſcheint alſo vor dem der ihr ähnlichen Weißen Herbſtbutterbirne in ſolcher Hinſicht nichts voraus zu haben) — Die Sommerzweige einiger noch jugendlichen Bäume, welche ich aus den von Herrn Borchers empfangenen Reiſern erzog, ſind ziemlich lang und ſtark, etwas ſtufig, doch mit wenig abſtehenden Augen, von Farbe grünlich gelbbraun, an der S.S. braunroth oder graubraun, mit feinen ſchmutzigweißen Punkten, an der Spitze kaum etwas wollig. Blätter an den Sommerzweigen elliptiſch, am Stiele ſtark verſchmälert; diejenigen am Grunde der Sommerzweige ſind ebenfalls elliptiſch, doch zum Theil auch oval und eirund, jedoch (wie es der Holzſchnitt oben nicht darthut) faſt immer mit Anſatz zu Elliptiſch, ſo daß Letzteres wohl als die Hauptform bezeichnet werden kann. Sie ſind ferner mittelgroß, glatt, regelmäßig fein, etwas ſeicht und ſtumpf geſägt, in den Blatthälften oft ungleich, mäßig dunkelgrün, doch glänzend, ſchwach ſchiffförmig, doch nur wenig ſichelförmig, meiſt flach. — Diel gibt die oberen Blätter des Zweigs ebenfalls als elliptiſch, die unteren mehr als langeiförmig an, auch das Uebrige ziemlich mit mir in Uebereinſtimmung.

Jahn.

No. 476. Defays's Dechantsbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. a., Jahn III, 2.



Defays's Dechantsbirne. Doyenné Defays. Millet. (Defays.) ** Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen vom Grundbesitzer Franz Defays in St-Laud bei Angers u. nach Decaisne schon 1839 in Angers ausgestellt; nach de Liron würde der Baum 1848 zuerst getragen haben — Man lobt die Birne allgemein, obgleich sie bisweilen etwas festfleischig bleiben soll, doch hatte ich sie schmelzend und wohlschmeckend aus Angers von der Ausstellung in Berlin, erbat mir auch darauf hin von Hrn. Leroy einen Baum, und wenn die Frucht bei uns ebenso gut wird — was freilich noch zu erproben ist, so kann sie bestens empfohlen werden.

Literatur und Synonyme: erste Nachricht gab Millet, Präsident der Gartenbaugesellschaft in Angers, in Pomol. de Maine et Loire I, pag. 11, 1850. Man findet sie ferner bei Tougard, S. 102; de Liron, Liste syn. S. 51, dessen Descript. II, S. 43, Taf. 30 (mit Figur einer unserem Holzschnitte ähnlichen Frucht und einer 2ten von sehr plattrunder Gestalt); Baltet, les bonnes Poires, S. 28; Hogg, Man. 1860, S. 181; 7 Publ. d. Soc. v. Mons, S. 199. — Sehr hübsch abgebildet ist sie von Willermoz in Pom. de la France I, Nr. 60 (in der einen Frucht wie die unsrige, in der andern mehr rundlich oder bauchig eirund, beide jedoch größer, etwa 2¾" breit u. fast ebenso hoch); ferner in Decaisne's Jard. fruit., VI, Taf. 36 (ebenfalls meiner Zeichnung ähnlich, doch von der Größe wie Will.) Der Name des Erziehers sei Defays, nicht Defay (also auch nicht Dedais, wie Andere schreiben.) Dec gibt nicht, wie der Bilvorder Catal. v. 1856—57 mit Berufung auf Comice hort. de Maine et Loire. das Syn. Beurré d'Andusson d'hiver hinzu, obgleich ihm die Söhne von Andusson-Hiron in Angers die Mittheilung von dem Ursprung machten, u. auch Andere haben dies Syn. nicht. — Eine Beurré Defais aus dem Sortimente der Gartenb.-Gesellschaft zu Namur in Görlitz war sichtbar von unserer Doyenné Defays nicht verschieden u. nach dem unten geschilderten

Verhalten der letzteren dürfte auch die in Leroys Verzeichniß außer derselben noch aufgezählte im Fleische und der Reife verschiedene Beurré Defais doch nur dieselbe Frucht sein.

Gestalt u. Größe sind oben gezeichnet u. besprochen. Decaisne beschreibt die Frucht als mittelgroß, rundlich, beulig um den Stiel. — Willermoz als Doyenné-, selten Bonchrétien-förmig. Die von Beiden gegebene Größe mag sie am Spaliere erlangen.

Kelch: lang- u. spitzblättrig, sternförmig, oft verstümmelt, offen, in enger, meist beuliger Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, braungelb, sitzt auf der meist breit abgestumpften Fruchtspitze wie eingedrückt oder schwach vertieft neben Höckern.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, an der S.S. oft leicht geröthet und an dieses angrenzend grünlich marmorirt u. bräunlich punktirt; auch mit einzelnen Roststreifchen, die um den Kelch zusammenhängender werden.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, von sehr gewürzhaftem, süßweinigen Geschmack. — Decaisne schildert es als schmelzend, gezuckert, parfümirt, nicht müskirt (wie Manche angeben), Willermoz als schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen abknackend, gezuckert-weinig parfümirt, der Hardenponts Winterbutterb. im Geschmack ähnlich, wenn der Baum in leichtem Boden stehe.

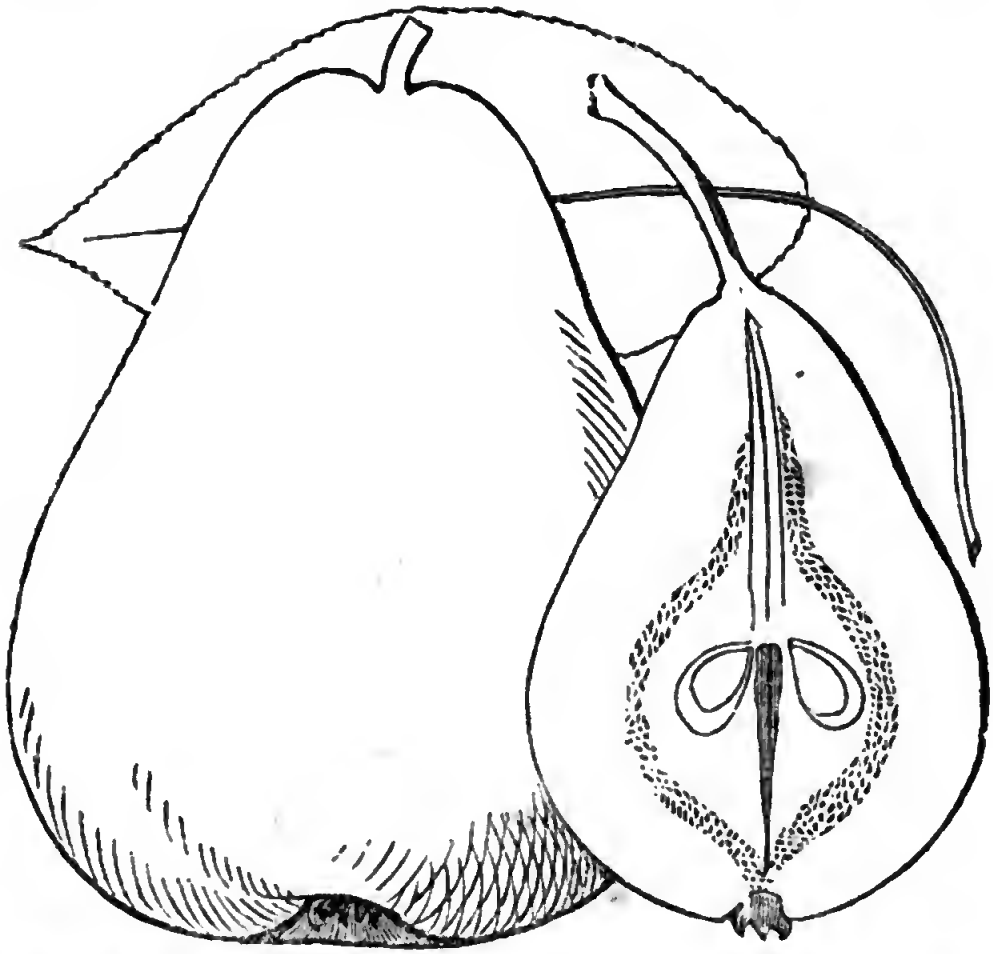
Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreise, volle oder etwas hohle Achse, ziemlich große Kammern mit oft unvollkommenen kleinen, braunen Kernen.

Reife und Nutzung: meine Früchte zeitigten gegen die Mitte des Oktober, obgleich sie die Ausstellung bestanden hatten. Decaisne gibt Anf. Sept. an und bezeichnet die Birne als Sommerfrucht. Nach Willermoz reift sie im mitttäglichen und inneren Frankreich im Okt. u. Nov., im nördlichen im Nov. und Dec., darf am Baume nicht gelb werden und verlangt Aufmerksamkeit auf dem Lager, denn über den richtigen Zeitpunkt hinaus wird sie teig und säuerlich.

Der Baum ist nach Will. mittelwüchsig, fruchtbar, schöne Pyramiden bildend, gedeiht auch auf Quitte, verträgt aber keinen schweren, beschatteten oder zu feuchten Boden. — Die Blätter einiger jugendlicher, von Leroys kränklichem Baume abgezweigter Bäumchen sind am Sommerzweige mittelgroß, oval, mitunter mit Ansatz zu Elliptisch, glatt, regelmäßig fein oder auch gröber, meist stumpf (stumpfer als auf unserem Holzschnitte) gesägt, etwas schifff. u. stark sichelförmig, ziemlich dunkelgrün; Stiel von $^1/_2$ bis 1″ lang. Die Blätter am mehrjährigen Holze sind ebenso, doch oft breiter, zu Eirund neigend; Stiel theilweise bis 2″ lang. (Willerm. beschreibt die Blätter ähnlich, aber als größer, 10 Centim. lang, 3 breit, die blüthenständigen als flacher, oval, lanzettförmig u. ganzrandig, langgestielt.) Sommerzw. ziemlich stark, gerade, röthlichgraubraun mit zahlreichen feinen weißlichen Punkten. — Blkn. nach Will. groß, konisch, zugespitzt, rothbraun mit Maronenbraun und Grau schattirt.

Jahn.

No. 477. General Dütilleul. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. b.; Jahn VI, 2.



General Dütilleul. Bivort. Auf Zwerg auch bei mir *|*, Okt. 3 W.

Heimath u. Vorkommen: ſtammt aus den Gärten der Société van Mons zu Geest-St.-Remy, und trug zuerſt 1845. Sie iſt, nach einer von Herrn De Jonghe zu Brüſſel gegebenen Nachricht benannt nach einem Verwandten Bivorts, was in den Annales nicht mit bemerkt iſt. Bivort rechnet ſie unter die Tafelfrüchte erſter Qualität und ſagt, daß ſie auch für Hochſtämme paſſe, u. die abgebildete Frucht, (ſ. d. größ. Fig. oben) von Hochſtamm genommen ſei Mein Reis erhielt ich v. Hrn. De Jonghe u. trug die Sorte wiederholt, ſowohl hochſtämmig, als auch 1863 und 64 auf kräftiger Pyramide, blieb aber klein und hatte hochſtämmig wenig Güte, war auch als Compot gekocht etwas fade. Auf Zwergſtamm indeß war ſie ſelbſt in dem naßkalten Jahre 1864 völlig ſchmelzend, u. von ſehr angenehmem, erfriſchenden, etwas ſüßweinigen Geſchmacke, ſo daß ſie in für Birnen günſtigerem Boden nicht nur größer, ſondern auch wohl hochſtämmig werthvoll ſein wird. Sie iſt nicht eigen auf den Pflückepunkt.

Literatur und Synonyme: Annales, V, S. 97. Sie iſt abgebildet mit leicht aufgetragener Röthe an der Sonnenſeite, mit Anflügen u. Flecken von Roſt, und um Stiel und Kelch leichter Roſtüberzug. Die Form wird als birnförmig, oder zwiſchen Kreiſelform und Birnform ſtehend (turbiné-pyriforme) bezeichnet, u. gehört die Abbildung dieſer letzteren Form an, doch iſt die Kelchſenkung gegen den Text, nach welchem der Kelch faſt obenauf ſteht, ungewöhnlich tief. — de Liron d'Airoles Descript. II, S. 49, Taf. 26, Fig. 14, General Dutilloul, gibt ſie um den Kelch höher abgerundet, und nach dem Stiele ſpitzer, ſo daß ſie

ſich meiner Fig. ſchon etwas mehr nähert. — Synonym iſt vielleicht St. Germain Dutilleul, wenigſtens hat die im Jard. fruit. III, 34 beſchriebene Poire du Tilloy, mit den Synonymen St. Germain Dutilleul, St. Germain Du Tilloy, St. Germain de Graines und Belle Julie, in Form u Beſchreibung mit meiner Frucht manche Aehnlichkeit, doch bleibt die Identität problematiſch, zumal Decaisne über die Herkunft dieſer Sorte nichts bemerkt. Fände Identität ſtatt, ſo würde ich das Synonym Belle Julie beſtreiten müſſen, welches Decaisne auch nur auf ihm von Royer geſandte Früchte gründet; wenigſtens iſt, was ich von Lapeleu als Belle Julie habe und mir ächt ſcheint, in Frucht u. Vegetation eine andere Sorte. — Herr Dochnahl nennt unſere Frucht im Führer, in einer ganz unnöthigen u. ſelbſt unzweckmäßigen Namenvermehrung Dütilleuls Schmalzbirne.

Geſtalt: allermeiſtens birnförmig und ſind nur wenige am Kopfe flacher gerundet. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich faſt ſtumpf zuſpitzt und nicht ſtehen kann. Nach dem Stiele macht ſie ſchlanke Einbiegungen und kegelförmige, in meinem Boden nicht abgeſtumpfte, ſondern faſt in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: hartſchalig, offen, Ausſchnitte meiſt verſtümmelt, die, wenn ſie vorhanden ſind, rinnenförmig zuſammengebogen, divergirend in die Höhe ſtehen; er ſitzt obenauf, mit kleinen Beulen und Falten umgeben, u. auch über die Frucht hin kann man flache, einzeln etwas flachrippige Erhabenheiten verfolgen

Stiel: holzig, an meinen Früchten 1" lang, meiſt wenig gekrümmt, aber häufig merklich auf die Seite gebogen, geht in meinem Boden mit einigen Fleiſchringeln faſt aus der Spitze heraus, oder ſitzt, wenn dieſe ſich ein Geringes abſtumpft, wie eingeſteckt.

Schale: fein rauh, wenig glänzend; Grundfarbe hellgrasgrün, in der Reife grünlichgelb, bei ſpät gebrochenen gelb. Stark beſonnte zeigen leicht aufgetragene, undeutlich geſtreifte Röthe. Punkte fein, fallen bei den Roſtanflügen nicht ins Auge. Anflüge und Flecken von in der Reife zimmtfarbigem Roſte ſind bald häufig, bald weniger zahlreich, bilden auch nur einzeln um Stiel u. Kelch etwas Ueberzug.

Fleiſch: matt gelblichweiß, fein, ſaftreich, in meinem Boden ums Kernhaus etwas fein körnig, ſchmelzend, von ſchwach zimmtartig gewürztem, etwas weinartigen, ſüßen, erfriſchenden Geſchmacke.

Kernhaus: ſtark hohlachſig, die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele braune, eiförmige, vollkommene Kerne

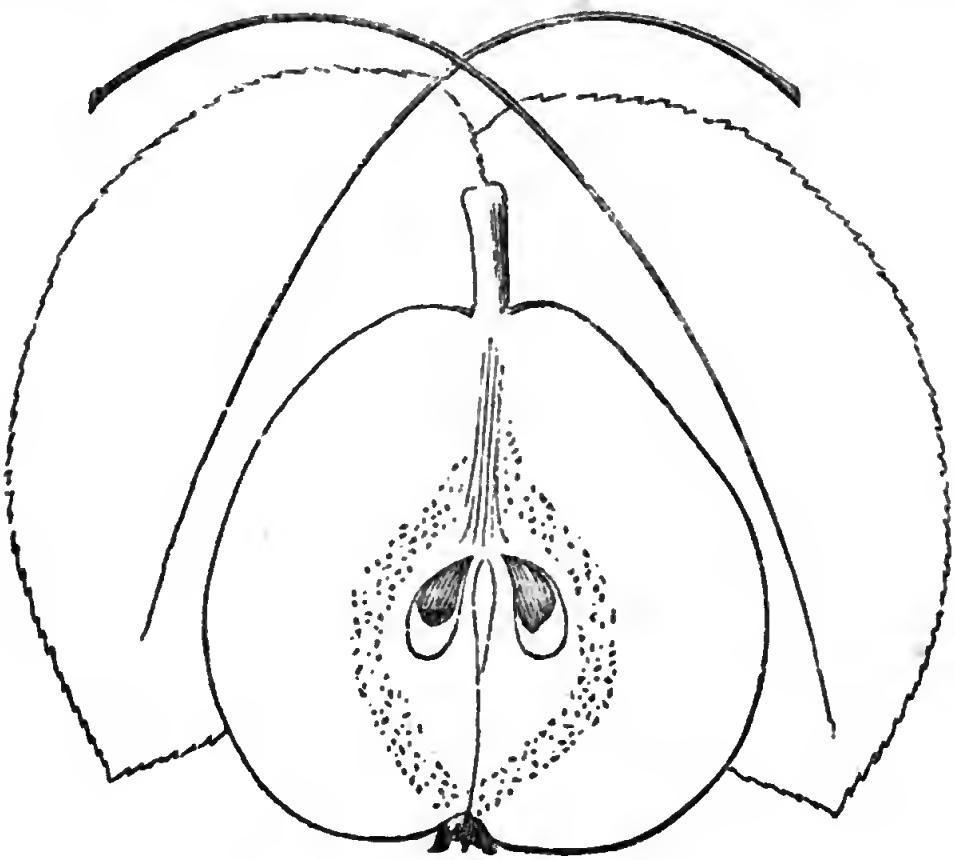
Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach den Annales im Nov., nach de Liron Ende Sept.; bei mir war ſie mehrmals ſchon im erſten Drittel des Okt. zeitig, 1864 war die beſte Brechzeit 9. Okt., und zeitigten die erſten 25. Okt. Auch Diel machte die Erfahrung, daß reig. Früchte oft früher zeitigten, als bei den erſten Trachten in Belgien der Fall geweſen war.

Der Baum wächst raſch und — was auch die Annales u. de Liron hervorheben, — ungemein ſchön pyramidal, ſetzt die Zweige in etwas ſpitzen Winkeln an, und wird früh und ſehr fruchtbar. Sommertriebe lang, nur etwas gekniet, ledergelb, nach unten mit gelblichen Punkten bezeichnet. Blatt glänzend, etwas rinnenförmig, elliptiſch mit faſt auslaufender Spitze, ſchön gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen breitlanzettlich, (ſpitzer nach dem Stiele zu, als auf obigem Holzſchnitte) ſtärker rinnenförmig, ſehr fein und ſeicht gezahnt. Augen dreieckig, faſt anliegend, ſitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

Anm. So ſehr auch meine obige Figur gegen die Figur der Annales abſticht, muß ich nach der ganzen Beſchreibung meine Sorte doch für ächt halten, zumal nach dem Wuchſe des Baumes, und mache äußerſt oft in meinem jetzigen Boden die Erfahrung, daß die Früchte theils weit kürzer ausfallen, als in fruchtbarem Boden, theils die Birnen am Stiele ſich weniger abſtumpfen. Ich finde dieſelbe Verſchiedenheit bei mir ſchon lange bekannten Früchten gegen die Geſtalt, welche ſie in meinen früheren Gärten hatten, Beurré Six, aus 3 verſchiedenen Quellen überein u. ächt, iſt in meinem Boden faſt eine Kugel von $2^1/_2$" Durchmeſſer geworden.

Oberdieck.

No. 478. Howell Diel II, 2 2.; Lucas IV, 2. a.; Jahn IV, 2.



Howell. Baltet. •, ¹, Oktober.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Nordamerika, und wurde vom Pomologencongresse zu Lyon u. von Baltet empfohlen. (Von Letzterem besitze ich sie aus 2ter Hand, indem Hr. Hofrath Dr. Balling in Kissingen einen Baum dorther bezog und mir Reiser von demselben abgab.) Wahrscheinlich ist die Birne anfänglich doch zu viel gelobt worden, denn wie ich die Frucht aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur vor mir hatte, die auch zu unserem Holzschnitte gedient hat, scheint sie Ausgezeichnetes nicht zu bieten oder nicht immer gut zu werden; auch Hr. Baltet mag dies inzwischen beobachtet haben.

Literatur und Synonyme: Baltet, les bonnes poires, S. 22, Howel; deutsche Uebersetzung, S. 19. Der Name ist in letzter Hovell, deutsch Howell gedruckt, wie Letzteres am meisten vorkömmt und wohl das Richtigere ist. In dieser deutschen Bearbeitung werden Downing, S 510, Hovey II, S. 75 und Elliot, S. 340 citirt, welche letzteren beiden ich nicht besitze — in 14. Auflage von Downing ist die Frucht noch nicht enthalten. Baltet beschreibt die Birne als ziemlich groß, kreiselförmig, am Stielende längl. zugespitzt, Schale dick, neapelgelb, braun punktirt, Fleisch fein, ziemlich schmelzend, saftig erhaben, im Oktob. reifend. In Revue hortic. (daraus Monatsschr 1864, S. 235) sagt Baltet, sie sei schön gebildet, schmutziggelb, das Fleisch in warmer Lage gut. — Leroy 1860 u. Galopin 1863—64 haben in ihren Verzeichn. nur den

Namen — nach Sim. Louis 1862—63 ist sie ziemlich groß, halbfein, schmelzend, parfümirt, gut, im Okt. reif — nach Gaujard (aus gleichem Jahre) sehr groß, sehr fein, schmelzend, im Sept. zeitig.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Nach Baltets Angaben spitzt sie sich also wohl mehrfach am Stiele länger zu, als auf unserem Holzschnitte.

Kelch: klein, kurzblättrig, offen, fast flachstehend oder in schwacher Senkung, die mit unbedeutenden Falten besetzt ist.

Stiel: dick u. kurz, dunkelbraun, nach der Birne zu grün, steht obenauf, wie eingedrückt.

Schale: gelbgrün, stellenweise mehr gelb, mit undeutlichen feinen braunen Punkten, an der Sonnenseite bräunlich geröthet u. mit wenig Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein und saftreich, halbschmelzend, mäßig süß, u. auch nur wenig gewürzt, doch war das Fleisch um das Kernhaus herum schon etwas bräunlich und die Frucht ist vielleicht nicht im richtigen Reifpunkte genossen worden.

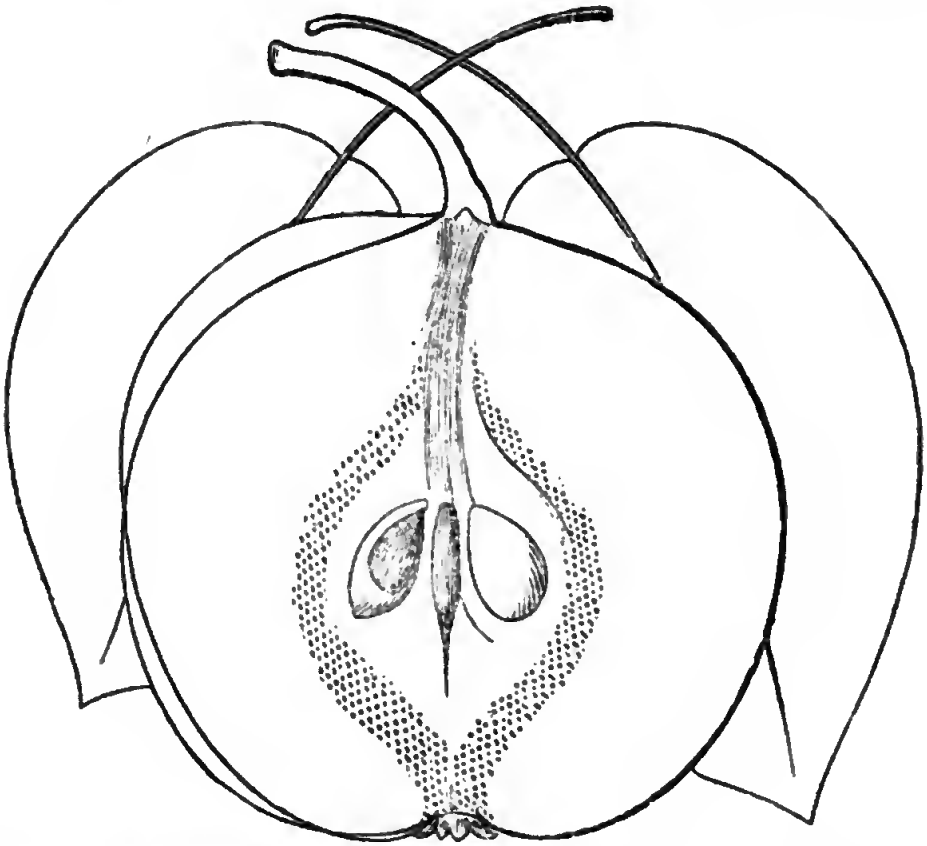
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen, schwarzen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht verhielt sich nach durchgemachter Ausstellung wie oben am 25. Oktober 1863; als Reifzeit dürfte hiernach wohl immer Ende Oktober anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Baltet kräftig, ist sehr fruchtbar u. zu jeder Form geeignet. — Auch meine jungen Bäume beweisen gesunden Wuchs. Die Sommerzweige derselben sind lang und schlank, gerade oder etwas stufig, je nachdem die Augen an denselben sich stärker entwickeln, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, gelblichweiß punktirt, öfters etwas bestäubt wollig, besonders nach der Spitze hin. Blätter an denselben elliptisch oder breitlanzettförmig, die oberen etwas wollig. Unten am Zweige und am zweijährigen Holze sind die Blätter größer und gehen ins Eirunde über, am Fruchtholze ist die Hauptform jedoch elliptisch (spitzer nach dem Stiele, als sie der Holzschnitt gibt); sie sind glatt, wie die der Sommerzweige regelmäßig fein gesägt, doch länger gestielt, Stiel oft über 2″ lang, schwach schiffförmig oder etwas wellenförmig, halbgewunden, mit den Stielen abwärtshängend, während sie am Sommerzweige mehr aufgerichtet stehen, dunkelgrün, mäßig glänzend, reich, doch fein geadert.

Jahn.

No. 479. Althorps Crasanne. Diel I, 1 (2), 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Althorps Crasanne. Oberdieck. (Knight.) *†, Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: nach Downing ist sie ein Sämling Knights und wird vom Londoner Cataloge, wie auch von Oberdieck, der sie vom Pfarrer Urbanek in Prag, aus London abstammend, erhielt, und von anderen Pomologen sehr gelobt. Ich hatte die Frucht in 2 verschiedenen Jahren aus Herrnhausen, doch wollte mich ihr Geschmack nicht befriedigen und ich mochte sie deshalb für die im Lond. Cat. ähnlich beschriebene, aber schlechtere Althorp halten, worin mich das bestärkte, daß ich in Namur im Sortimente der Hortic. Society in London, die Althorp Crasanne zwar ziemlich gleich in Färbung, aber von mehr länglicher Gestalt sah.

Literatur und Synonyme: Oberdieck in s. Anl., S. 324 beschreibt die Althorps Crasanne in Form und Farbe mit der Herrnhäuser Frucht ganz stimmend. Die frühere Reife „Sept. und Okt.," und das „schmalz- oder speckartig schmelzende Fleisch (wie das der ihr einigermaßen ähnlichen Wildling von Motte) von süßem, etwas bergamottartigen, nur schwach weinigem Geschmack" mag sie durch das empfohlene frühere Pflücken, schon Ende Aug. bis Mitte Sept., erlangen, um so mehr als Borchers, in s. Anl. zur Vervollk. des Obstbaues, Hannover 1863, S. 343, Aehnliches angibt. Dieser stellt sie jedoch zu den noch weiter zu prüfenden Sorten, gibt aber keinen Aufschluß, woher sie nach Herrnhausen kam. — Cat. Lond. v. 1842, S. 134, Althorp Crasanne „grünbraun, rundlich eiförmig, mittelgroß, butterhaft, Tafelfr. I. R., Oct. Nov. — Derselbe, S. 122: Althorp (mit dem vorgedruckten Zeichen O, welches bedeutet, daß sie der Fortpflanzung nicht werth gehalten wird) „grünbraun, eiförmig, mittelgr., butterh., Tafelfr. II. R., im Nov. reifend." — Hogg im Man. v. 1860 hat nur Alth. Crasanne. — Leroy gibt der Thompsons, welche

er sehr lobt und für die er Thompson citirt, das Syn. Crasanne Althorpe. Die Thompsons findet sich bei Downing, S. 414 (jener Frucht der Hort. Soc. in Namur gleichend) eiförmig kegelförmig abgebildet, allein sie wird, wie vom Lond. Catal., der sie ebenfalls S 152 getrennt aufzählt, geschildert als blaßgelb, eiförmig, mittelgr., butterhaft, I. R., im Wohlgeschmacke der Regentin ähnlich, im Nov. reifend, so daß Leroy doch wohl Unrecht hat. — Schon Downing, S. 352 sagt bei Althorpe Crasanne, für die er Thompson und Lindley citirt, (welcher Letzterer jedoch in s. Pomol. britannica keine Althorp oder Alth. Crasanne hat) und welche Downing ganz ähnlich meiner Fig. oben zeichnete, entweder gäbe es eine andere sehr ähnliche, weniger gute Varietät, oder die Frucht wechsele sehr in Güte, denn sie beweise sich mitunter als geschmacklos — und so mag weiter erforscht werden, ob die beiden erwähnten Birnen des Lond. Catal. nicht eine und dieselbe sind, die je nach Witterung und Standort oder durch früheres Pflücken edler wird und wohl auch die oben erwähnte mehr längliche Form zuweilen annimmt. Die Herrnhäuser Früchte verhielten sich folgendermaßen:

Gestalt: wie oben in 2 Früchten gezeichnet, kugelförmig oder plattrund, in anderen auch mehr kreiselförmig und eirund. Um den Kelch ist die Frucht etwas abgeplattet, der Stiel sitzt auf einer kleinen Spitze, die sich aus der Rundung erhebt und in welche eine Aufgetriebenheit des Bauches auf einer Seite ausläuft.

Kelch: kurz- und spitz-, aber hartblättrig, dunkelbraun, aufrechtstehend, offen, in flacher, mit nur wenigen Beulchen besetzter Einsenkung, die jedoch einzeln am Bauche stärker hervortreten und die Abrundung meist unregelmäßig machen

Stiel: grünbraun, ziemlich lang, meist gekrümmt, steht in Fleischringeln auf der erwähnten Spitze obenauf.

Schale: hellgrasgrün mit helleren gelbgrünen Stellen, mit feineren und gröberen undeutlichen Punkten und einigen Roststreifchen, die sich um den Kelch herum vermehren, und zuweilen auch mit etwas trüber Röthe

Fleisch: weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von wenig süßem, auch nur schwach gewürzten Geschmack.

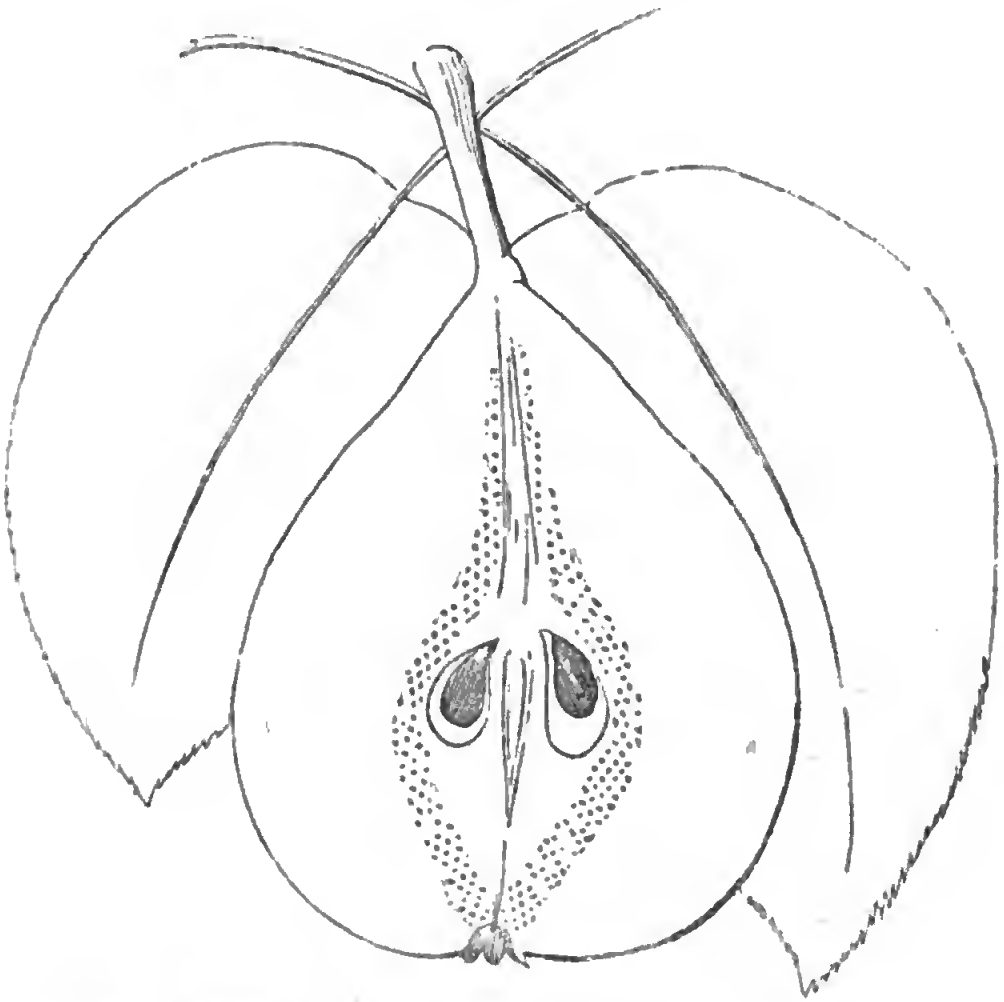
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachsig, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit hellbraunen, vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die mir vorgelegenen Früchte hielten sich bis Ende Okt. und Anf. des Novemb., mögen aber schon früher genießbar gewesen sein, denn sie wurden bald darauf mehlig und geschmacklos. Der richtige Reifpunkt ist jedoch wegen der geringen Farbenveränderung schwer zu finden. — Ich möchte sie höchstens nur als Tafelfrucht II. Ranges und allenfalls dem Sortensammler empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: wie mir Hr. Hofgartenmeister Borchers mittheilte, wächst derselbe kräftig und aufwärtsstrebend und trägt auch gerne seine äußerlich ansehnlichen und schönen Früchte. — Die Blätter sind eirund, hie und da schwach herzförmig, etwas klein, $1^1/_2$—$1^3/_4$" breit, mit der meist auslaufenden, nicht langen Spitze $2^1/_4$—$2^3/_4$" lang, glatt, ganzrandig oder undeutlich und seicht gesägt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. An einem jugendlichen aus Herrnhauser Zweigen erzogenen Baume sind sie auch fast rundlich u. am Sommerzweige eirund. — Blüthenknospen scheinen kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige olivengrün, nach oben bräunlich geröthet, fein weißlich punktirt.

J.

No. 480. Die Capsheaf. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a. (b.); Jahn II, 2.



Die Capsheaf. Bivort. (Downing.) **, Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Amerika im Staate Rhode-Island aus Samen erzogen. Van Mons, dem die Erziehung öfters zugesprochen wird, hat nur das Verdienst, sie in Belgien eingeführt zu haben. Sie wird als sehr gute Birne gelobt und scheint nach den bereits von mir erzogenen Früchten, welche zum Holzschnitte oben benutzt wurden, auch bei uns in Deutschland meist vollkommen und gut zu werden.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album I Tafel 12. — Annales de Pom. VII, S. 77. In beiden ist sie von Bivort beschrieben. Das Album gibt sie kreiselförmig, ähnlich meiner Figur, ohne Einbiegung nach dem Stiele; sie wird als kreiselförmig, nach dem Stiele zu stark abnehmend, fast ein spitzes Oval bildend, beschrieben. In den Annalen ist sie bauchig birnförmig, doch länger nach dem Stiele zu abgebildet und wird als oft fast kegelförmig, meist aber als kreiselförmig birnförmig, etwas gerippt um den Kelch geschildert — Dochnahl hat sie S. 116 als Kreiselförmige Butterbirne aufgezählt; da sie aber nach den später erschienenen Annalen sich oft auch anders baut, so hielt ich für gut, ihren ursprünglichen Namen beizubehalten. —

Downing, S. 374 (ohne Figur,) bezeichnet ihre Form als eirund (roundish-obovate) und als eine sehr angenehme Frucht mit saftigem, schmelzenden, zuckersüßen Fleische, doch ohne Erhabenheit (but lacking a high flavour.) — Die Societ. van Mons in Brüssel hat sie nach ihrem Berichte v. 1861 unter die empfehlungswerthen Sorten aufgenommen u. beschrieben als ziemlich groß, oval, oder kreiselförmig pyramidal, im Okt. u. Nov. reif. Baum sehr fruchtbar, selbst auf Wildling. — de Liron d'Airol., Liste syn., S. 60; Tougard, S. 32. Beide nach Biv. Alb. — Der Name wird oft Cops Heat geschrieben, doch Downing schreibt nur Capsheaf, was auch die Annales als richtiger annahmen.

Gestalt: veränderlich, wie das Obige lehrt — in Meiningen baute sich die Frucht meist wie von mir gezeichnet, sie wurde auch zur Zeit nicht größer. Im Alb. ist sie 3″ breit, $3^1/_2$″ hoch, in den Annalen 3″ breit, $3^3/_4$″ hoch abgebildet.

Kelch: kleinblättrig, hornartig, offen, in seichter weiter, schüsselförmiger Einsenkung mit einigen Beulen umgeben, von denen sich einzelne mehr erheben, und über den Bauch fortlaufend die Rundung oft ungleich machen.

Stiel: braun, holzig, obenauf, ohne Absatz, meist mit Fleischanhang.

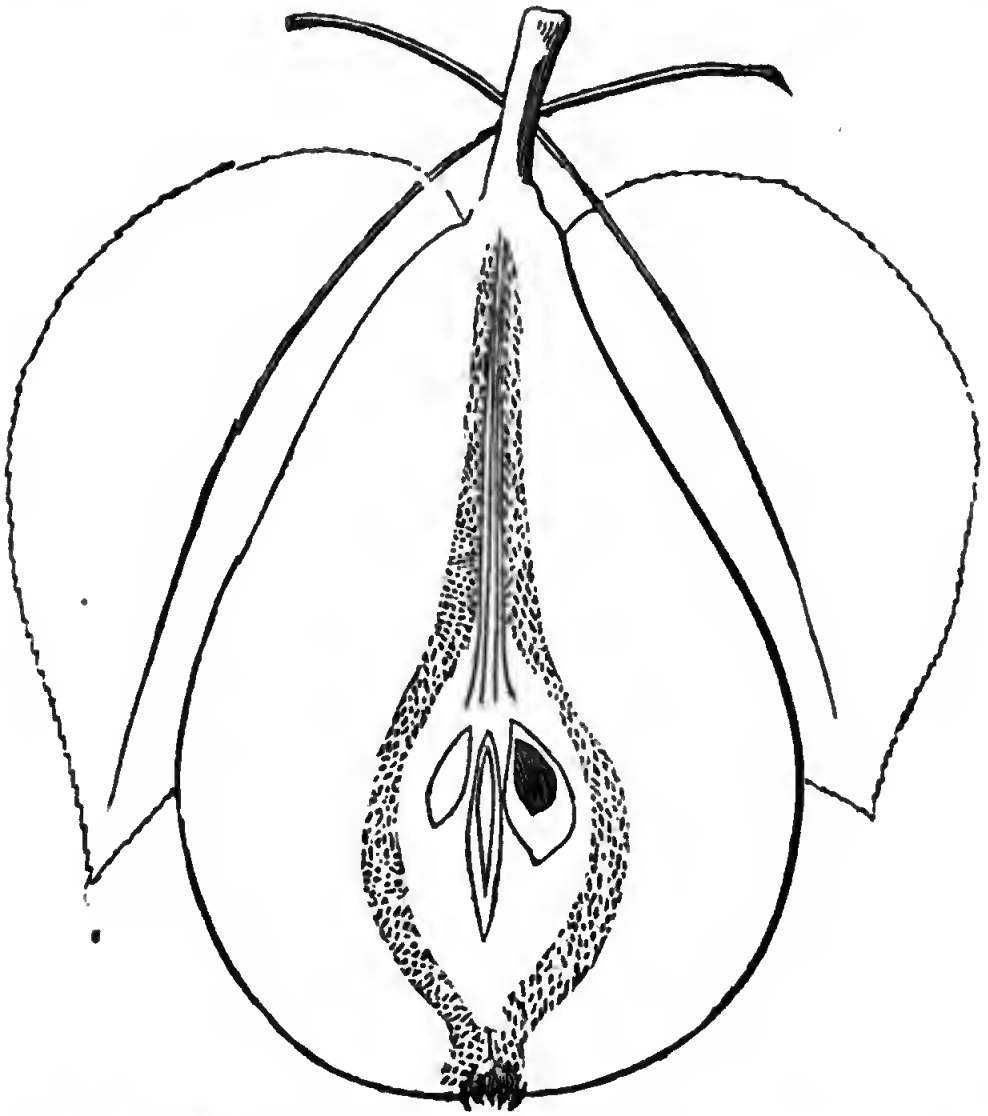
Schale: hellgrün, in der Reife mehr grün, ringsum ziemlich rauh graubraun berostet und dazwischen weißgrau punktirt. Bivort hat sie weniger stark berostet abgebildet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, ziemlich butterhaft, von sehr süßem, auch stark gewürzten Geschmack. Die Süßigkeit und das Parfüm war auch selbst noch an den im kühlen Jahre 1860 erzogenen Früchten sehr bemerklich, obgleich sie in diesem Jahrgange nicht schmelzend wurden, sondern rauschendes Fleisch behielten.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift wie von ihr angegeben wird, zu Ende Okt. oder im Nov.; aus 1860 hielt sie sich jedoch wie viele andere Birnen länger und ich hatte sie noch Ende Januar. — Bivort bezeichnet sie als I. Ranges, den man ihr auch bei uns wird einräumen dürfen.

Eigenschaften d. Baumes: sein Wuchs ist in meinem Garten kräftig u. es scheint sich an ihm Biv. Vermuthung zu bewähren, daß ihm nemlich schwerer Boden mehr zusagt, als leichter, u. besser soll er nach ihm auch auf Wildling, als auf Quitte gedeihen, auch sehr fruchtb. sein. — Die Blätter sind längl. eirund, oft auch nur oval, zum Theil ziemlich groß, bis 2″ breit und mit der meist lang auslaufenden, zur Seite gekrümmten Spitze bisweilen $3^1/_4$″ lang, oft etwas herzförmig, am Blattsaume meist etwas wollig, ganzrandig oder verloren und nur nach der Spitze hin noch deutlich gesägt, etwas schiff. u. sichelf., auch wellenf., dunkelgrün, reichgeadert. Wie ein nebenbei auf einem anderen Baume angebrachter Probezweig nachweist, werden sie bei weniger kräftigen Wuchse kleiner u. von Gestalt mehr oval, als eirund. — Am Sommerzw. sind dieselb. längl. elliptitsch, sehr fein u. seicht gesägt, die jüngsten an der Spitze des Zweigs unterhalb wollig, etwas schiff. u. sichelf., kurzgestielt, Stiel $^3/_4$″ lang. — Blüthenkn. kurzkegelförmig, stumpfspitz. (Biv. schildert sie als groß, oval, zugespitzt, maronenbraun.) — Sommerzw. grünlichgelbbr. nach oben dunkelröthlichbraun mit gelbl. Punkten, nach oben hin fein bestäubt wollig. Jahn.

No. 481. **Die Biſhop's Thump.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn II (III), 2.



Die Biſhop's Thumb. (Thompſon und Lindley.) * oder **, Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: ſie iſt eine engliſche Frucht und in ihrer Heimath ſchon länger bekannt, doch wird der Erzieher nicht angegeben. Die engliſchen Schriftſteller loben ſie ſehr, auch Downing und Decaisne ſind von ihr befriedigt, doch ſcheint ſie nicht unter allen Verhältniſſen gut zu werden, denn ſie wird in manchen Verzeichniſſen als hartſchalige Kochbirne bezeichnet. Auch die zu unſerem Holzſchnitte benutzte Frucht, entnommen aus dem Sortimente der Gartenbaugeſellſchaft in Angers bei der Ausſtellung in Berlin, war zwar ſchmelzend und ſaftreich, aber ſie hatte ſoviel Herbigkeit, daß zu bezweifeln iſt, ob ſich dies in unſerem kühleren Deutſchland bis zum Angenehm-Erhabenen mindert.

Literatur u. Synonyme: Cat. Lond. v. 1842: Bishop's Thumb:*) groß, länglich, braunroth, ſaftige Tafelfr. I. R. für Okt. — Aehnlich Hogg,

*) Ich trug Bedenken, den Namen deutſch als Biſchoffs-Daumen zu geben.

Man. 1860 „schmelzend u. saftig, stark gezuckert, weinig, excellent.“ Downing, S. 368, mit Citat von Thompson und Lindley, gibt sie im Umrisse sehr schmal und länglich birnförmig, stark beulig (wie Grumkower) und sagt „eine lange wunderlich gestaltete engl. Birne, schmelzend, saftreich, von delikatem, stark weinigen Geschmack, I. Ranges.“ — Decaisne, Jard. fruit. IV, Taf. 17, bildete sie sehr hübsch, gut mit meiner Figur stimmend, nur etwas mehr nach dem Stiele zu abnehmend und länger spitz ab, u. bezeichnet sie als schmelzend, saftreich gezuckert, von eigenthümlichem, sehr angenehmen Geschmack, Ende Oct. zu reifen beginnend. Er citirt Lindley, Guide tho the orchard etc., S. 366 (1831), der sie ebenfalls als excellent, butterhaft, gezuckert, stark parfümirt schildert, und den Lond. Cat. von 1826. — Als schmelzend, I. R., für Nov. bezeichnen sie Jamin und Durand und geben als Syn. Canning hinzu (was auch die Winterdechantsbirne und nach Dochnahl der Wildling von Motte führen, während Liegel, N. O. II, 85, als Wahre Canning eine von Diel erhaltene eiförmige, rauschende Augustbirne beschrieb), wogegen Tougard, S. 47 die Bishop's Thumb als sehr groß, in Qual. nicht ausgezeichnet, gut zum Kochen, ferner von Biedenfeld, S. 82 sie als sehr gerühmte große Kochbirne, beide für Nov. und Dec., und Papeleu als groß, abknackend, für Oct. schildern.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Decaisne beschreibt die von ihm 2½" breit und etwas über 3½" hoch abgebildete Birne als klein oder mittelgroß, birnförmig, oft etwas beulig.

Kelch: ziemlich groß-, doch steif- u. hartblättrig, aufrecht, offen, in seichter und enger mit feinen Falten besetzter Senkung.

Stiel: dick u. kurz (nach Decaisne ziemlich lang), etwas fleischig, grüngelb, steht obenauf in Fleischringeln, oft, gedrückt durch eine Beule, schief.

Schale: grüngelb, a. d. S S. bräunlich carmin geröthet und stark braungelb berostet, auf der Schattenseite mit feinen bräunlichen Punkten und um den Kelch mit ziemlich zusammenhängendem gelbbraunen Roste.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, stark herbe-süß, wenig gewürzt, auch läuft das Fleisch auf der Schnittfläche wegen seines bedeutenden Gerbestoffgehaltes bald bräunlich an und zwar zeigte diese Beschaffenheit die Birne, als sie bereits innen schon etwas teig war.

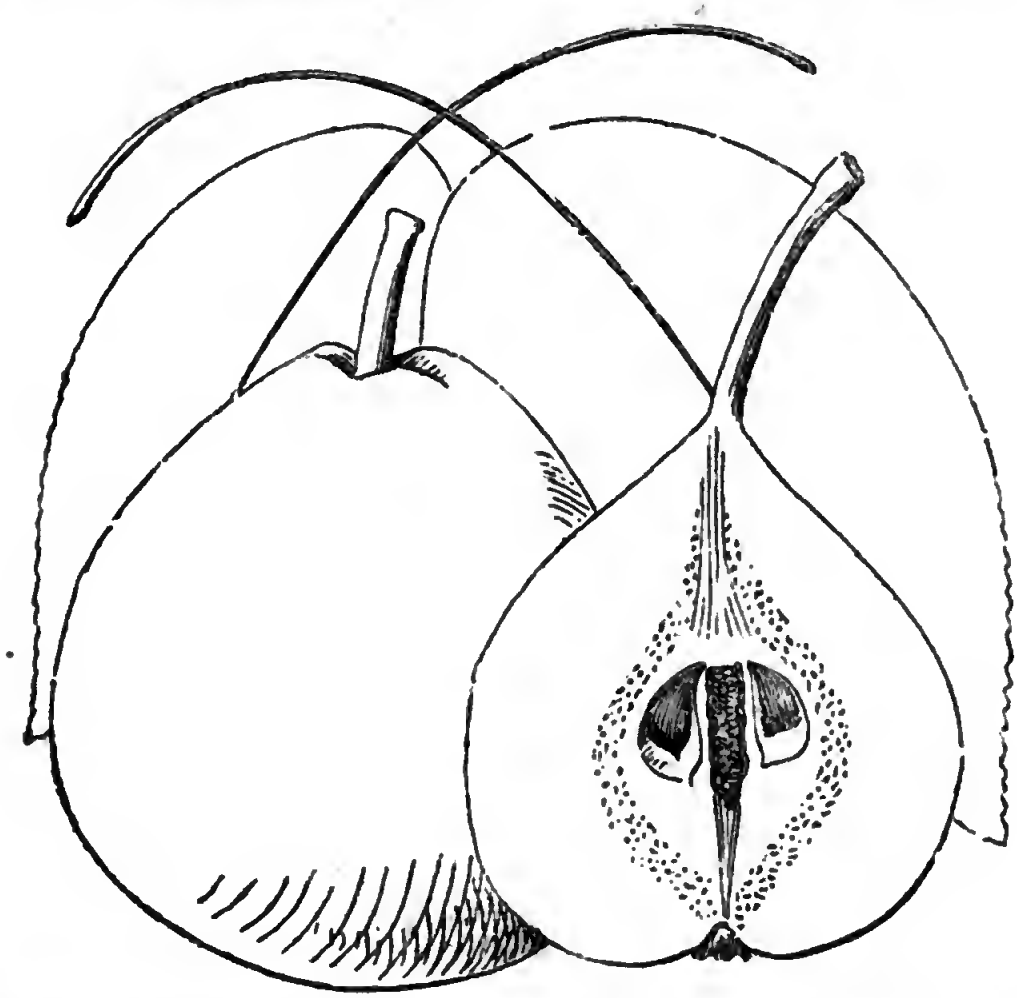
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, mit kleinen braunen, mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht aus Angers verhielt sich wie oben in der Mitte des Oktobers, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme bestanden und die eigentliche Reifzeit wird schon wie angegeben Ende Okt. und im Nov. sein.

Der Baum wird als starkwüchsig und dauerhaft, zur Hochstammform geeignet und als sehr fruchtbar bezeichnet, doch zeigen meine Probeäste und Baumschulbäumchen aus Reisern v. Decaisne, die ich v. Oberdieck empfing, erzogen, ein gemäßigtes Wachsthum. Ihre Sommerzweige sind mäßig stark und lang, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, fein weißlich punktirt. Blätter an denselben klein, eirund, jüngere elliptisch, glatt, fein-gesägt. Unten am Zweige u. am mehrjährigen Holze sind sie größer, ebenfalls eirund, doch ins Breitelliptische übergehend, weshalb ich an älteren Bäumen ihre Form als elliptisch vermuthe, mit langer und scharfer, oft aber auch kurzer und stumpfer Spitze, glatt, meist flach oder einigemal wellenförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend. Blattstiel 1 bis 1¾" lang. Die Blüthenknospen scheinen mittelgroß, kegelförmig, sanft-zugespitzt, dunkelbraun zu sein.

Jahn.

No. 482. Die Herbstbergamotte. Diel I (II), 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Die Herbstbergamotte. Diel. (Duham.) Faſt **, ſüdlicher **, Okt. Nov. 6—8 W.

Heimath u. Vorkommen: dieſe alte immer noch werthvolle, in meiner Gegend jedoch von mancher neueren übertroffene Birne kam aus der Carthauſe an Diel, von welchem ich ſie erhielt. Die mir verloren gegangene bekam ich ſpäter, nach den 1864 geernteten Früchten wieder ächt von Liegel und gleichzeitig ſandte mir L. auch die Schweizerbergamotte. Das Holz von letzterer kam ſchon merklich matter geſtreift an, als meine frühere von Diel es war, und iſt an demſelben Spaliere mit Obiger inzwiſchen in Frucht u. Farbe der Reiſer in die Herbſtbergamotte zurückgegangen, woraus ſich ergibt, daß Letztere die Mutter dieſer geſtreiften Varietät (Späte Schweizerbergamotte, Ill. Hdb. II, S. 64) iſt.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 38. Die Herbſtbergamotte, Bergamotte d'automne. Es muß bemerkt werden, daß in vielen Gegenden die Dielſche Rothe Bergamotte irrig Herbſtbergamotte genannt wird. — Quintinye I, S. 228, La Bergamotte, Bergamotte commune, ou de la Hillière, ou de Reçons. — Duhamel III, S. 39, Taf. 21 und Taf. 19. Sie iſt nach ihm auf letzter (oben die größere Fig.) beſſer dargeſtellt, mehr meiner Figur gleich, nur etwas abgeſtumpft, was in beſſerem Boden allermeiſt ſo ſein wird. — Knoops Herbſtbergamotte, Taf. 2, auch Zinks Bergamotte ronde d'automne, Taf. 3, Nr. 30, laſſen eher auf Rothe

Bergamotte schließen. — Kraft II, Taf. 115, kann eher die obige sein. — Mayer, Nr. 41, Bergamotte ordinaire oder d'automne. — Dittrich I, S. 679. — Von den 2 Herbstbergamotten Christs im Handb., S. 155 geht die 2te mit dem Beisatze Bergamotte des Quintinye auf die obige. Vollständ. Pomol., S. 168. — Decaisne mag in seiner Bergamotte mit den Syn. Berg. d'automne, Berg. Melon, Berg. Rouwa, Grosse Ambrette IV, Taf. 5 (für die er Merlet, Quint. u. Duham., auch Poiteau Pomol. franc. citirt) Duhamels Frucht besitzen, doch trug bei mir das von ihm bezogene Reis noch nicht und wächst überhaupt zu kärglich, um aus der Vegetation zu schließen. — Herr von Bose bespricht in Monatsschr. v. 1864, S. 9 eine in Görlitz als Herbstbergamotte ausgestellte, mir aber als solche unkenntliche, in seiner Gegend als Grüne Bergamotte verbreitete Frucht als der Decaisne's sehr ähnlich, fand sie aber nicht schmelzend, trocken und fade und erkennt selbst die Verschiedenheit von Diels Herbstbergamotte an. — Cat. Lond. hat als Autumn Bergamotte, Common Bergamotte, York Bergamotte, English Bergamotte, wohl auch nur Diels Rothe Bergamotte. Bei Downing u. Elliott finde ich nur die Bergamotte Suisse, die sich auch in Deutschland fast allein erhalten zu haben scheint.

Gestalt: ist nach Diel etwas veränderlich, bald etwas plattgedrückt, bald ziemlich stumpfspitz nach dem Stiele hin. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien stärker ab und ist bald abgestumpft, bald läuft sie in eine merkliche Spitze aus; Breite guter Früchte ist $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" und die Höhe $2^1/_4$, bis $2^3/_4$", wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. Meine Früchte gehörten der letzteren Form an, erlangten aber nicht ganz die von Diel angegebene Größe.

Kelch: klein, kurzgespitzt, offen, steht in einer weiten, oder auch sehr seichten und engen Einsenkung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. Selten ist die Frucht auch ganz rund, sondern durch breite, flache Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich.

Stiel: stark, etwas fleischig, $^3/_4$" lang, selten 1", steht bei flacher gebauten Früchten in kleiner, schöner Höhle, bei etwas spitzen oben auf u. ist mit einigen Falten umgeben.

Schale: glatt, wenig glänzend, nach Diel fast etwas zähe fettig (was ich nicht fand), vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, wobei häufig noch etwas Grünliches beigemischt ist, selten mit etwas Röthe, außer, wenn sie auf Quitte am Spalier erzogen wird. Punkte häufig, doch fein, um den Kelch feine Anflüge von Rost, seltner feine Rostfiguren. Geruch fein, müskirt.

Fleisch: ins Gelbliche spielend, nach Diel fein, schmelzend, saftvoll, von erhabenem, zuckerartigen, erfrischenden Geschmacke. Die Frucht wurde selbst in dem naßkalten Jahre 1864, etwas spät gebrochen, bei mir im Dec. schmelzend und hatte erhabenen, zuckerartigen Geschmack.

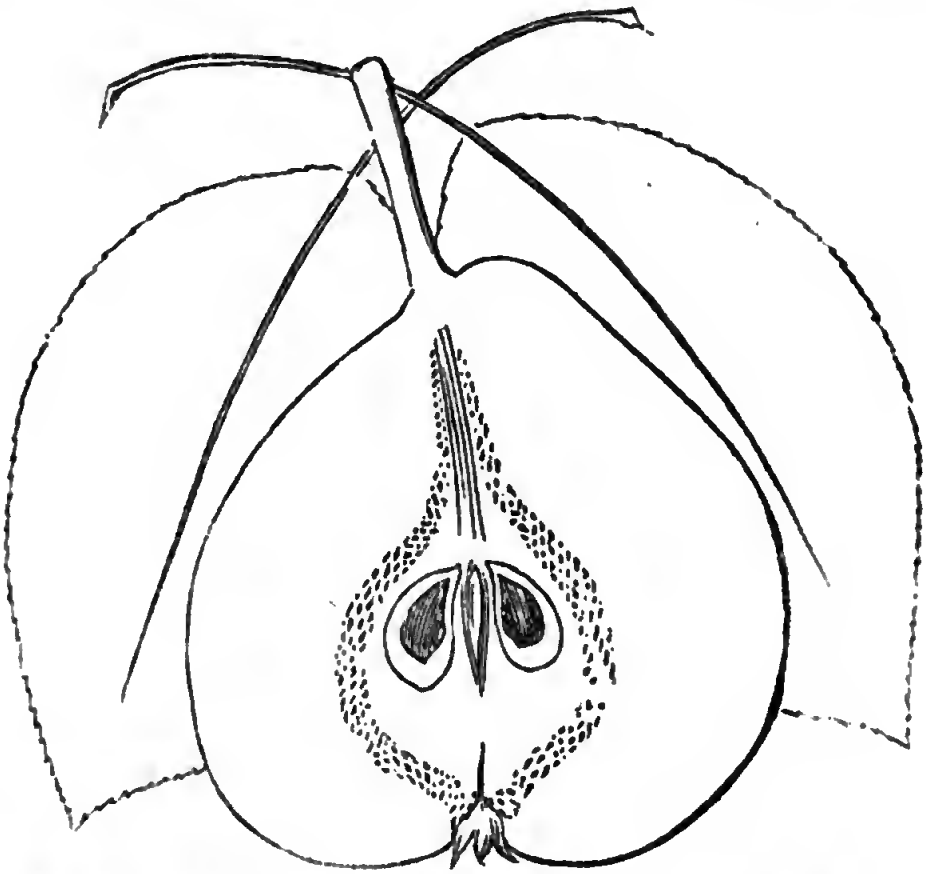
Kernhaus: geschlossen, oft mit kurzer, aber starker, hohler Achse. Die nach Diel etwas engen (an einer meiner Früchte jedoch sehr geräumigen) Kammern, enthalten kaffeebraune, vollkommene, lange, spitze Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt im halben Okt. oder Anf. Nov. u. hält sich in kühlen Obstgewölben oft durch Dec.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und war auch bei mir gesund. Sommertriebe gelblichgrün, oder olivengrün, etwas gekniet, mit vielen feinen, gelblichgrünen Punkten gezeichnet. Blatt mittelgroß, glänzend, oval, manche mehr eioval oder selbst elliptisch, nach oben am Zweige oft breitlanzettlich, sehr seicht gezahnt, manche nur gerändelt. Afterblätter kurz, fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen fast lanzettlich oder langelliptisch, die schönst ausgebildeten aber eiförmig, flach, eben so seicht gezahnt oder nur gerändelt. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 483. Delfosse's Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn IV, 2.



Delfosse's Butterbirne. Bivort. (Gregoire.) ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen von Hrn. Gregoire und benannt nach Hrn. Philipp Delfosse, Bürgermeister zu Sarrisbare. Der Baum trug die ersten Früchte 1847. — Die zu obigem Holzschnitte benutzte Frucht befand sich in dem belg. Sortimente in Görlitz, doch hatte ich sie schon größer u. voller 1862 von Hrn. Millet in Tirlemont, allein ich wählte erstere, weil eine vom Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode auf Hochstamm erzogene Frucht nur etwa halbsogroß blieb und hiernach diese sonst recht gute und empfehlungswerthe Birne in Deutschland nur die mittlere Größe erreichen dürfte.

Literatur u. Synonyme: Biv. Album III, S. 67. — Annal. der Pomol. III, S. 87: Beurré Delfosse. Synon. sind Bourgmestre Delfosse und Philippe Delfosse. Im Album ist die Frucht ähnlich unserem Holzschnitte, nur größer, gut 3" breit u. etwa 2‴ höher abgebildet, in den Annal., besonders in der einen Frucht mehr länglich eirund, nach dem Stiele zu ziemlich spitz-kegelförmig, wenig abgestumpft, wie Hrn. Millets Frucht war, fast 3" br. u. 3¾" hoch, in der anderen ziemlich stark geröthet, während sie das Alb. nur bräunlich berostet gibt. — Tougard, S. 60 nach Biv., der im Alb. den Geschmack mit dem der Regentin vergleicht (die jedoch nicht, wie man hat annehmen wollen, damit identisch, sondern schon nach ihrer Form und späteren Reife eine andere Birne ist.). — De Liron d'Air. nahm sie in s. Poires les plus précieux, Nantes 1862, u. Baltet in s. Auswahl werthvoller Birnen, deutsche

Bearb., S. 38, auf, gleichwie sie von der Soc. v. Mons schon 1851 als erprobt empfohlen wurde. — Dochnahl II, S. 94 hat sie Delfosse's Dechantsbirne genannt.

Gestalt: wird in den Annal. als rundlich, bergamottförmig oder als kreiselförmig birnförmig, die Birne selbst als mittelgroß oder groß angegeben (vergl. oben.)

Kelch: klein und kurzblättrig, oft unregelmäßig, halboffen, in seichter oder auch etwas tieferer schüsselförmiger Senkung, die bisweilen mit Falten besetzt ist, welche öfters auch flach fortlaufend über den Bauch hin zu bemerken sind.

Stiel: 1" lang, ziemlich stark, wie fleischig, dunkelbraun, steht obenauf wie eingedrückt, mit Fleischringeln umgeben.

Schale: glatt, hellgrün, später gelbgrün oder gelb, mit vielen bräunlichen Punkten u. Flecken, an der S.S. matt orangefarbig- oder zuweilen auch ziemlich lebhaft carmin-geröthet und darin fein graulich punktirt.

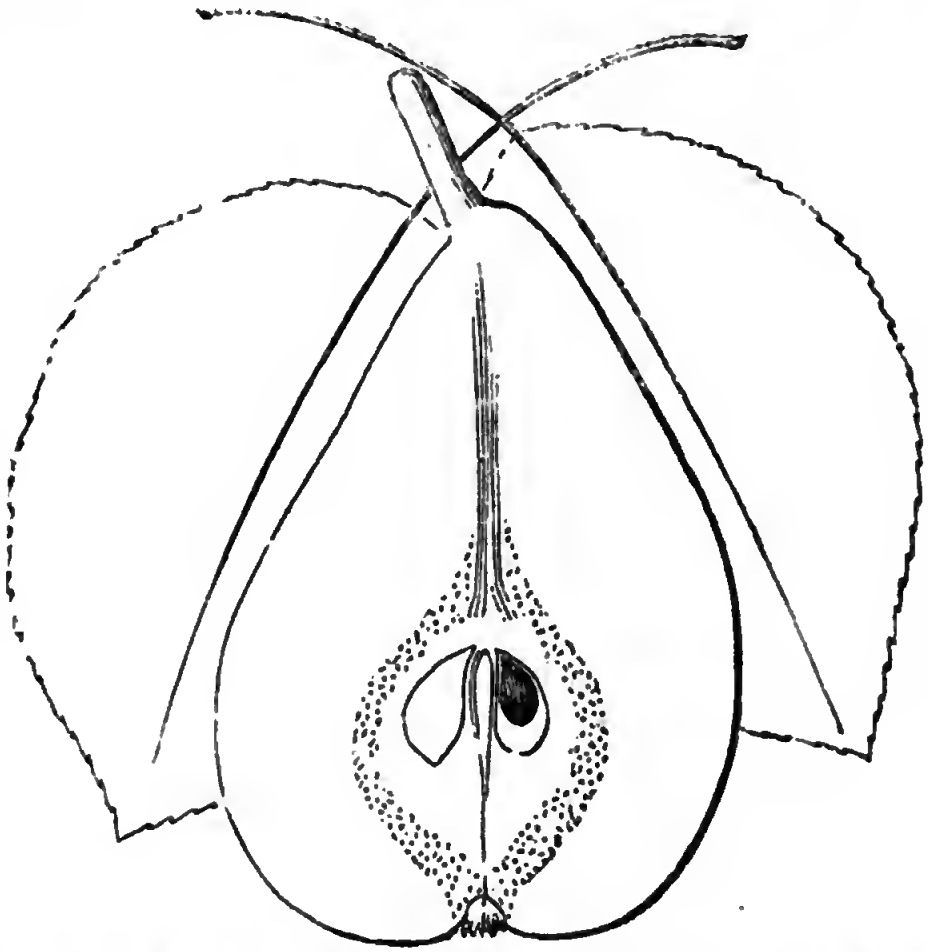
Fleisch: mattweiß, fein, nach Baltet (in Revue hort. von 1864) ziemlich schmelzend, während ich es butterhaft, saftreich, recht angenehm gewürzhaft weinig süß, auch an der von Hrn. Jacobi erzogenen Frucht fand. — Bivort hebt ihr starkes Gewürz hervor.

Kernhaus: hat etwas, doch nur wenige und feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist voll; Kammern geräumig, mit nicht großen vollkommenen schwarzbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife u. Nutzung: die belg. Früchte, sowohl von Hrn. Millet, als aus dem Sortimente in Görlitz reiften um den 20. Okt., Hrn. Jacobi's Frucht noch einige Tage früher, so daß die Birne, deren Reife auf Nov. bis Jan. angegeben wird, doch wohl mehr Herbstfrucht ist, (wie auch Baltet Ende Okt. angibt,) die den ihr allgemein beigelegten I. Rang wegen ihres Wohlgeschmacks verdient.

Eigenschaften d Baumes: derselbe wächst lebhaft u. soll sehr fruchtbar sein, sich leicht als Pyramide ziehen lassen und auf Wildling u. Quitte gleich u. bei Schutz auch hochstämmig gedeihen. — Die Blätter, wie ich die Sorte von mehreren Seiten mit der von Herrn Gregoire selbst empfangenen übereinbesitze, sind am Sommerzweige wie am Fruchtholze elliptisch, bisweilen schmal u. länglich (lanzettförmig), bisweilen bei starkem Triebe auch ins Breitelliptische, einzelne ins Cirunde übergehend, glatt, regelmäßig fein, ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün u. glänzend, fein geadert, flach, meist etwas abwärts gerichtet im stumpfen Winkel an den Stielen hängend, welche dünn, verschieden lang, weißlich- oder gelblichgrün sind. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, etwas stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige lang u. schlank, in der Mitte etwas stufig wegen der zu Fruchtspießen austreibenden Knospen, braungelb, an der Sonnenseite braun oder gelblichroth, mit feinen gelblichen Punkten, fast ihrer ganzen Länge nach mit lanzettförmigen, an ziemlich langen Stielen aufrechtstehenden Nebenblättern besetzt. — (Die Blätter sind nach dem Stiele zu noch etwas stärker keilförmig als auf dem Holzschnitte.) Jahn.

No. 484. Franz. Eiferſüchtige. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. b.; Jahn IV (III), 2.



Franzöſiſche Eiferſüchtige. Bivort. (de Liron?) ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: ſie wurde ſchon vor 1800 auf dem kleinen Gute Bouchereau, dem Pfarrer Gusteaud, ihrem wahrſcheinlichen Erzieher gehörig, in der Nähe v. Fontenay (Vendée) aufgefunden, aber erſt nach 1828 kam ſie durch den neuen Beſitzer des Guts Hrn. Levequo als Poire de Fontenay an deſſen Freunde, worauf ſie Hr. André Leroy in Angers unter dem Namen Jalousie de Fontenay-Vendée als eine neue Frucht verbreitete. Später nannte ſie ein Kaufm. auch Belle d'Esquermes (nicht zu verwechſeln mit Bourré d'Esquelmes, einer v. Dumont in Esquelmes bei Tournay erzogenen, 1853 in Tournay gekrönten Frucht.) Die Birne wird als vortrefflich in allen neuen Verzeichn. u. Schriften gelobt, wurde auch v. Congreſſe in Namur empfohlen u. es iſt Hoffnung, daß ſie auch bei uns, ſelbſt auf freiem Stande gut wird, wie die v. Hn. Senator Koolmann in Norden (Oſtfriesland) auf Hochſtamm erzogene, mir in Görlitz behändigte, obengezeichnete Frucht nachweist. Eben auch nicht größer hatte ich ſie 1860 aus Angers von der Ausſtellung in Berlin, doch erzog ſie Herr Clemens Rodt in Sterkowitz ſchon merklich umfangreicher und

faſt von derſelben Größe, wie ſie, wahrſcheinlich vom Spaliere, in belgiſchen und franzöſiſchen Kupferwerken abgebildet iſt.

Literatur u. Synonyme: Biv. Alb. IV, S. 15: Jalousie de Fontenay-Vendée (vergl. das unter Jalousie, S. 100 dieſ. Bandes Geſagte.) — De Liron, Liste syn, S. 77; deſſen Descript. II. v. 1858, S. 11, tab. 20 (bezeichnet ſich im Regiſter als erſten Beſchreiber, doch erſchien Bd. IV des Alb. ſchon 1851.) — Decaisne, Jard fruit. IV, S 15: Poire de Fontenay (Vendée), Belle d'Esquermes, Jalousie de Font. Vend. — Willermoz in Pomolog. de la France I, Nr. 44. — Baltet, S. 14, deutſch S. 9. — Hogg, Man. S. 135. — Dochnahl, S. 124 nannte ſie Franzöſ. Eiferſüchtige, was man als ihren deutſchen Namen beim Congreſſe in Namur annahm. — Eine Jalousie tardive aus Angers bei der Ausſtellung in Berlin war größer u. bauchiger, als die Fontenay dorther, äußerlich der alten Jalousie S. 99 dieſ. Bandes ähnlich, doch im Nov. noch hartfleiſchig, von herbeſüßem, würzloſen Geſchmack u. kann daher die alte nicht wohl ſein; auch citirt Leroy in ſ. Verz. Duhamel nicht und gibt überhaupt nur ihren Namen.

Geſtalt: vrgl. oben. Man kann die Frucht als eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen und von dieſer Form bilden ſie de Liran, Decaisne u. Willerm. ab, nur größer, etwa $2^3/_4$" breit, $3^1/_2$" hoch. Biv. Alb. gibt ſie mehr länglich birnförmig, $2^3/_4$" breit und 4" hoch. Decaisne beſchreibt ſie als ziemlich groß, länglich (oblong) oder birnförmig.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, offen, in ſeichter Senkung, faſt obenauf, um ihn erheben ſich jedoch einzelne ſtumpfe Beulen, durch welche die regelmäßige Abrundung oft ungleich wird.

Stiel: holzig, braun, mäßig ſtark u. lang, an großen Früchten auch dicker, etwas fleiſchig, ſteht unvertieft obenauf, doch faſt immer durch einen mehr oder weniger ſtarken Höcker ſeitwärts gedrückt.

Schale: grün, ſpäter citronengelb mit bräunlichen Punkten und Flecken, die S.S. iſt meiſt nur matt, doch zuweilen auch ſtärker geröthet, es überzieht aber das Roth, auch Stiel- u. Kelchwölbung, oft ſogar die ganze Frucht ein glatter bräunlicher Roſt und in dieſem finden ſich dann auch weißliche oder graugelbe Punkte.

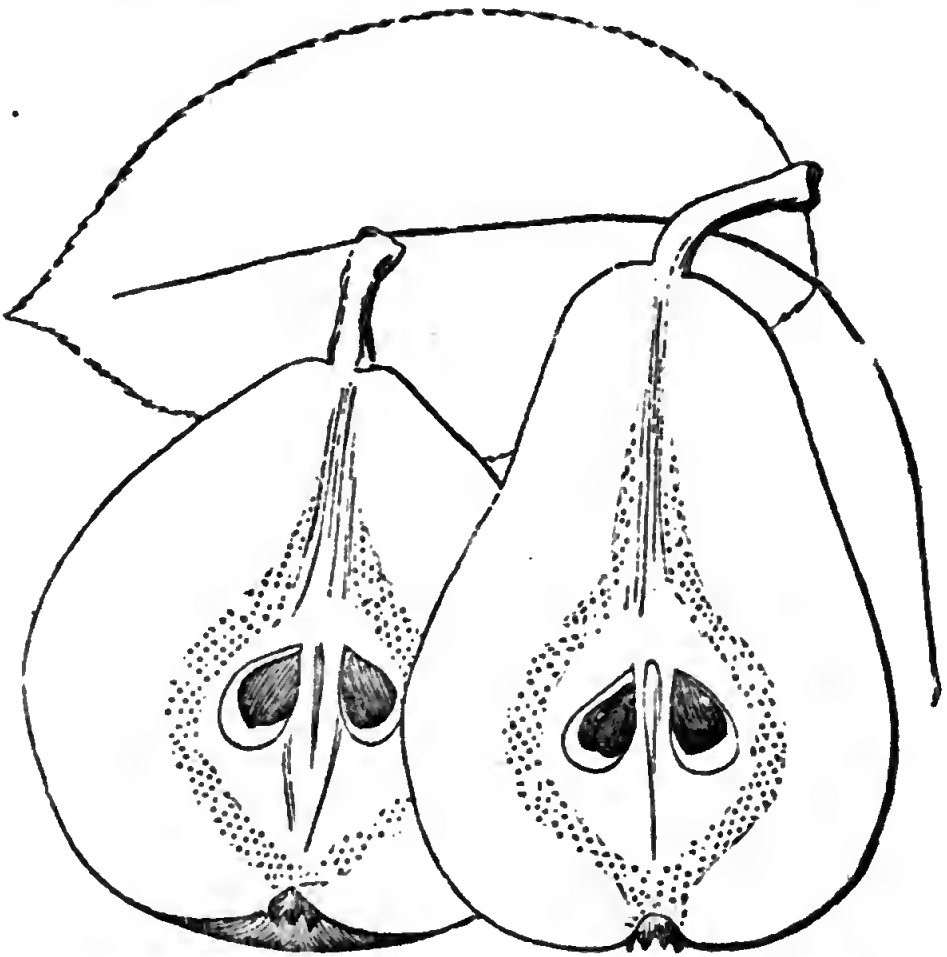
Fleiſch: gelblichweiß, ſehr fein, ſaftreich, halb- oder ganz ſchmelzend, ſehr angenehm weinig-ſüß mit ziemlich viel Gewürz. Decaisne beſchreibt den Geſchmack als ſüßſäuerlich, eigenthümlich, an den von Trauben mit leichtem Muskatellergewürz erinnernd.

Kernhaus: in ſeinem Umkreiſe kaum durch etwas Körnchen angedeutet, vollachſig, Kammern klein und enge mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen, faſt ohne Höckeranſatz.

Reife u. Nutzung: die Reife wird auf Sept. u. Okt. angegeben und die Frucht aus Angers war 15 Okt. ſchon etwas überreif; bei Herrn Rodt zeitigte ſie von Mitte Okt. bis Anf. Nov, die des Hrn. Koolmann gegen den 20. Nov., ſo daß man bei uns wohl die Reifzeit auf Okt. und Nov. feſtſetzen kann.

Der Baum ſoll gut wachſen u. fruchtbar ſein, für alle Formen und Lagen brauchbar. — Ein junger Baum, den ich vom Hrn. A. R. Baumann aus Bollweiler bezog, wuchs nicht fort u. ich mußte das lebende Holz weiter veredeln, ſo daß ich nur von Sommerzweigen die Vegetation ſchildern kann, die aber mit den Angaben darüber ſtimmt. Die Sommerzweige ſind etwas ſtufig, nach der Spitze hin verdickt, graugrün, a. d. S.S. bräunlich geröthet, weißlich punktirt, Augen gedrängt, wenig abſtehend. Blätter mittelgroß, elliptiſch, glatt, fein geſägt; unten am Zweige ſind ſie oval, nur einzelne elliptiſch, ſo daß wohl die Blätter des alten Holzes oval ſind, wie Willerm. die Form ſchildert, fein, etwas ſeicht u. ſtumpfgeſägt, meiſt flach, dunkelgrün u. glänzend, reich geadert, etwas ſteif und lederartig.

Jahn.



Die Herbſt-Colmar. Bivort. **†!, Okt. Nov., 3 W.

Passe Colmar d'Automne musqué (Esperen.)

Heimath und Vorkommen: dieſe delikate Frucht, die in keinem Garten fehlen ſoll, u. ſich trefflich auch zu Zwergbäumen eignet, wurde erzogen v. Hrn. Major Esperen zu Mecheln, dem wir mehrere gar treffliche Früchte verdanken, und trug zuerſt 1845. Ich erhielt ſie unter den Benennungen Passe Colmar (Esperen) von Urbanek, weiter herſtammend von Papeleu, u. von Hrn. Kunſtgärtner Hartwig zu Lübeck, bezogen aus Belgien, u. noch aus einer 3ten Quelle als Passe Colmar d'automne, alle 3 in Frucht u. Vegetation überein, in Frucht der Regentin häufig ſelbſt an Geſtalt u. Größe, u. noch mehr im feinen ſchmelzenden Fleiſche und delikaten Geſchmacke ähnlich, nur reichlich 4 Wochen früher zeitigend. Da ich von Hrn. De Jonghe unter dem obigen vollſtändigeren Namen eine Frucht mit ſchmal lanzettlichen Blättern erhalten hatte, u. die Annales nur zwei von den dargeſtellten Blättern (die von Blattaugen herrühren mögen) ſo ſtark lanzettlich abbilden, habe ich länger gezweifelt, daß meine delikate Frucht, die in den Annales abgebildete ſein möchte. Die von Herrn De Jonghe erhaltene Sorte wies ſich indeß 1864 als Winternelis aus, u. ſo mag ich an der Aechtheit meiner Sorte nicht mehr zweifeln, der merklich müskirte Geſchmack, den die Annales angeben, mag in Belgien ſtärker hervortreten, als hier. Die Aehnlichkeit im Geſchmacke mit der Passe Colmar (Regentin) geben auch die Annales an.

Literatur u. Synonyme: Annales V, S. 45, Passe Colmar musqué (Esper.) — Rouener Bülletin, S. 63. — De Liron d'Airol, De-

script. II, S. 20, Taf. 21, Fig. 8. Hat die Form der rundlichen Figur oben und ist nur um ¼ größer, als diese.

Gestalt: in der Mehrzahl der Exemplare kreiselförmig, wie die kürzere Fig. oben, die in Form der Fig. der Annales sehr ähnlich, u. nur nicht ganz so groß u. daher auch am Stiele noch weniger abgestumpft ist. Manche erheben sich zu einer höheren Form, wie das bei der Regentin sich auch findet, sind 2" breit u. 3" hoch, u. machen diese, gerade wie bei hohen Exemplaren der Regentin, auf der einen Seite oft eine starke Einbiegung, auf der anderen eine erhobene Linie, so daß die Spitze nach der vom Stiele abgewandten Seite sich etwas überliegt. Andere stehen zwischen diesen beiden Formen mitten inne und machen auch Einbiegungen nach dem Stiele. Der Bauch sitzt bei allen mehr, bei der höheren Form stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch zurundet und nur noch merklich abstumpft. Die Stielspitze ist in der Fig. der Annales (von Pyramide, 3" breit u. hoch), stark kreiselförmig, nur etwas abgestumpft, war es aber bei mir an Früchten, gleichfalls v. Pyramide, oft fast gar nicht.

Kelch: soll nach den Annales geschlossen sein, was die Abbildung kaum andeutet, ist an meinen Früchten weit offen, ziemlich hartschalig, steht mit den rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten meist etwas divergirend in die Höhe, u. sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten flachen Beulen umgeben, die man auch flach an der Frucht verfolgen kann und an einzelnen Stellen etwas stärker hervortreten sieht.

Stiel: stark, kurz, ziemlich fleischig, ⅔ bis ¾" lang, sitzt an meinen Früchten wie eingesteckt, oft mit einigen kleinen Beulen umgeben und durch einen kleinen Wulst meist etwas zur Seite geschoben.

Schale: ziemlich fein, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife hochgelb; bei stark besonnten ist oft der größere Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlich werdenden Röthe überlaufen. Punkte zahlreich, aber fein, wenig ins Auge fallend u. in der Röthe als mattgraue, kleine Fleckchen bei genauerer Betrachtung zu bemerken. Rost ist bald wenig, bald häufig, an manchen Exemplaren selbst als rauher Ueberzug über größere Stellen zu finden. Geruch schwach.

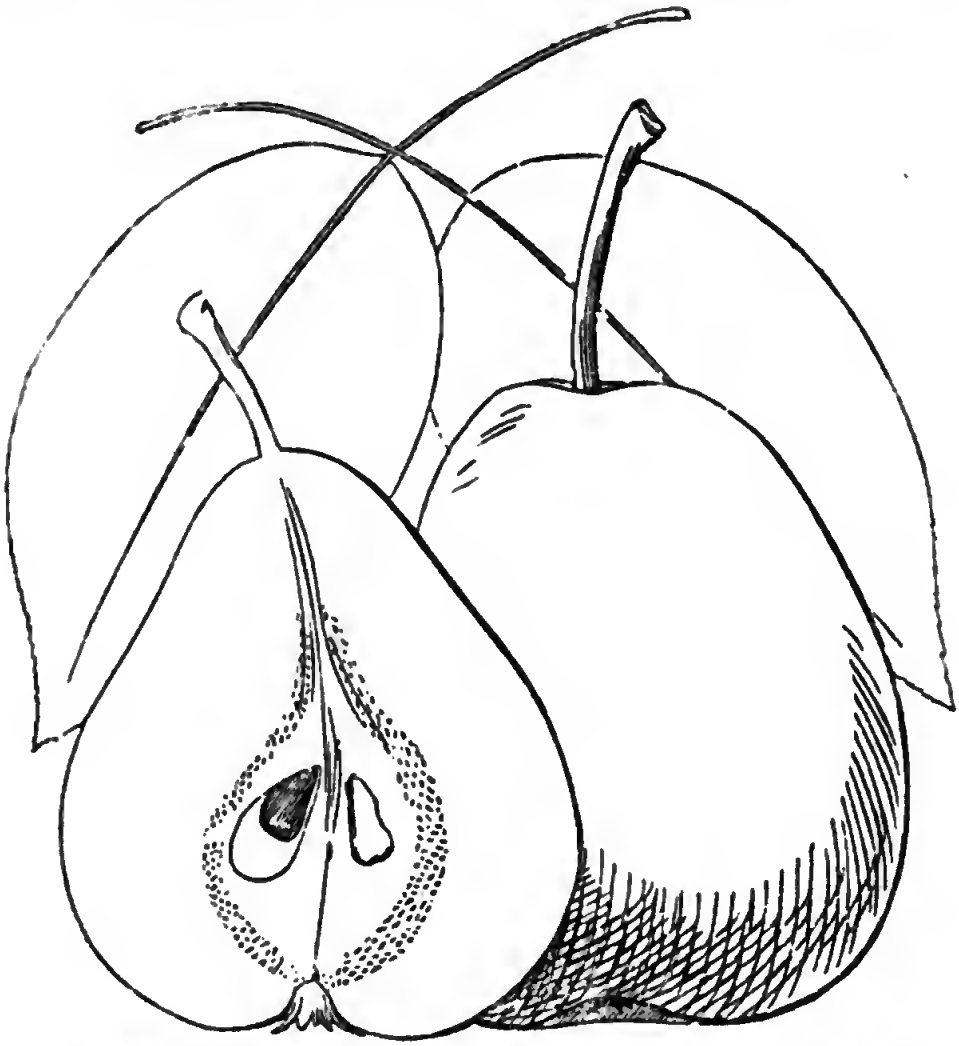
Fleisch: gelblich, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem Boden von Körnchen ganz frei, von delikatem, schwach zimmtartigen, etwas weinartigen, sehr süßen, erquickenden Geschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, hat nur Spur von hohler Achse, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, fast vollkommene, etwas breiteiförmige Kerne, die auf einer Seite flachgedrückt sind.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt, je nach den Jahren schon im halben Okt. oder gegen Ende Okt., hält sich im mürben Zustande ziemlich lange, ist nicht eigen auf den Pflückpunkt u. bei Pflücken zu verschiedenen Zeiten u. kühler Aufbewahrung kann man den Genuß 3—4 Wochen haben.

Der Baum, welcher nach den Annales auch auf Quitte gedeiht, wächst gemäßigt, doch noch rasch, ist gesund u. wird früh u. sehr tragbar. Mein Baum wächst schön pyramidal, die Triebe sind lang, wenig gekniet, machen viele Blätteraugen, gleichen etwas denen der Regentin, sind ledergelb, nur matt u. nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mäßig groß, fast flach, gern etwas wellenförmig gebogen, mit der Spitze etwas abwärts gekrümmt, elliptisch, seicht u. schön gezahnt. Afterblätter lang, fadenförmig, häufig. Blatt der Fruchtaugen merklich größer, flach rinnenförmig, elliptisch, (nach dem Stiele zu meist etwas mehr abnehmend, als auf dem Holzschn.) fein u. seicht gezahnt. Augen klein, anliegend, auf flachen Trägern. Oberdieck.

No. 486. Die Thompson's. Diel I, 3. (2) 2.; Luc. III (IV), 1. a.; Jahn IV, 2.



Die Thompson's. Cat. Lond. **•! Okt. Nov., einige W.

Heimath u. Vorkommen: irre ich nicht, so habe ich irgendwo gelesen, diese delikate Frucht sei von v. Mons ohne Namen nach London gekommen, wenigstens wurde sie dort zu Ehren des Hrn. Thompson, der der Vorsteher der Gärten der Soc. war u. Verfasser des Lond. Cat. ist, benannt u. hat sich unter seinem Namen sowohl in England, als Amerika verbreitet. Hogg, im Manuale, nennt sie eine der besten Birnen, und Downing lobt sie ebenso. Auch ich fand sowohl in Nienburg, als in Jeinsen sie ganz schmelzend u. delikat, u. verdient sie es sehr, überall gepflanzt zu werden, besonders als Zwerg, auch selbst hochstämmig. Das Reis erhielt ich aus London durch Urbanek und von Hrn. v. Flotow, (der es von Metzger bezog) überein.

Literatur u Synonyme: Lond. Cat., S. 152, Nr. 413, Thompson's, schildert sie als blaßgelb, umgekehrt eiförmig, 2ter Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, reifend Nov. und im Geschmack der Regentin sehr ähnlich. Hogg im Man. ebenso, erwähnt noch, daß zimmtfarbiger Rost ziemlich häufig,

der Kelch offen u. flach vertieft, der Stiel 1¼" lang sei, sagt, der Baum sei sehr gesund, trage ausgezeichnet reich u. gedeihe am besten auf Wildling. Lindley Pomol. Brit. hat sie nicht. Downing, S. 413 setzt die Reife in Okt. u. Nov. Elliott, S. 351. — Nach einer Bemerkung des Hrn. De Jonghe zu Brüssel hieße die Thompson's bei Brüssel Poire de Vlessembeck nach einem Dorfe bei Brüssel. Die zu Lyon 1857 versammelt gewesenen Pomologen geben als Syn. der Poire Castelline an: Thompson's u. Conseiller Ranwez. Die Castelline kenne ich noch nicht, die Conseiller Ranwez, wie ich sie von der Soc. v Mons habe, ist aber von der Thompson's gewaltig verschieden u. mag dies um so mehr irrig sein, da Decaisne den Nomen P. Castelline als Syn. hat bei Franc. Real. In der Monatsschr. II, S. 252 gedenkt Hr. v. Flotow der Thompson's sehr lobend, u. setzt die Reife, wie ich sie fand, in Okt. Decaisne hat die Thompson's VI, tab. 40 und als einziges Syn Vlessembeek.

Gestalt: mittelgroß; die Form stand in Nienburg zwischen einer etwas hohen umgekehrten Eiform u. Kreiselform und neigt in meinem jetzigen Boden mehr zur Kreiselform. Gute Früchte sind 2" breit und 2½" hoch. Downings Fig. gibt uns. Holzschn. oben größer. Elliotts Fig. gleicht mehr in Form meiner Fig. u. ist 2¾" breit u. hoch. Decaisne gibt sie zwischen beiden, doch sehr groß, 3¼" breit, 3¾—4½" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald so zurundet u. etwas abstumpft, daß sie noch gut aufsteht, bald mehr eiförmig abrundet. Nach dem Stiele macht sie nur schwache, oft keine Einbiegungen und kurze oder längere, etwas, oft auch sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, flach vertieft, ist oft aller Ausschnitte beraubt, die, wenn sie vorhanden sind, dürr, breit, mäßig lang sind u. divergirend auseinander stehen. Aus der Kelchsenkung entspringen über die Frucht hinlaufende flache Erhabenheiten, die die Rundung gern etwas verderben u. ist überhaupt die Oberfläche der Frucht oft etwas fein beulig.

Stiel: holzig, ½—¾" lang, sitzt bei den mehr abgestumpften flach vertieft, mit einigen kleinen Beulen umgeben, ging aber bei mir meistens halb oder ganz aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: fein, vom Baume wachsartig grüngelb, in der Reife schön gelb. Röthe hatten meine Früchte nicht, u. gedenkt nur Elliot einer leicht rothen Backe, sowie ich in Jeinsen 1 Frucht hatte mit röthlich-goldartiger Sonnenseite. Punkte fein, fallen nicht ins Auge; zimmtfarbiger Rost findet sich meistens ziemlich häufig, fehlt auch oft wieder. Geruch schwach.

Fleisch: mattgelblich, fein, sehr saftreich, ganz schmelzend, auch in meinem ungünstigen Boden ums Kernhaus gar nicht körnig, von delikatem, etwas süßweinigen Geschmacke, der dem der Regentin sehr ähnlich ist, u. im Nachgeschmacke etwas leicht Zimmtartiges hat.

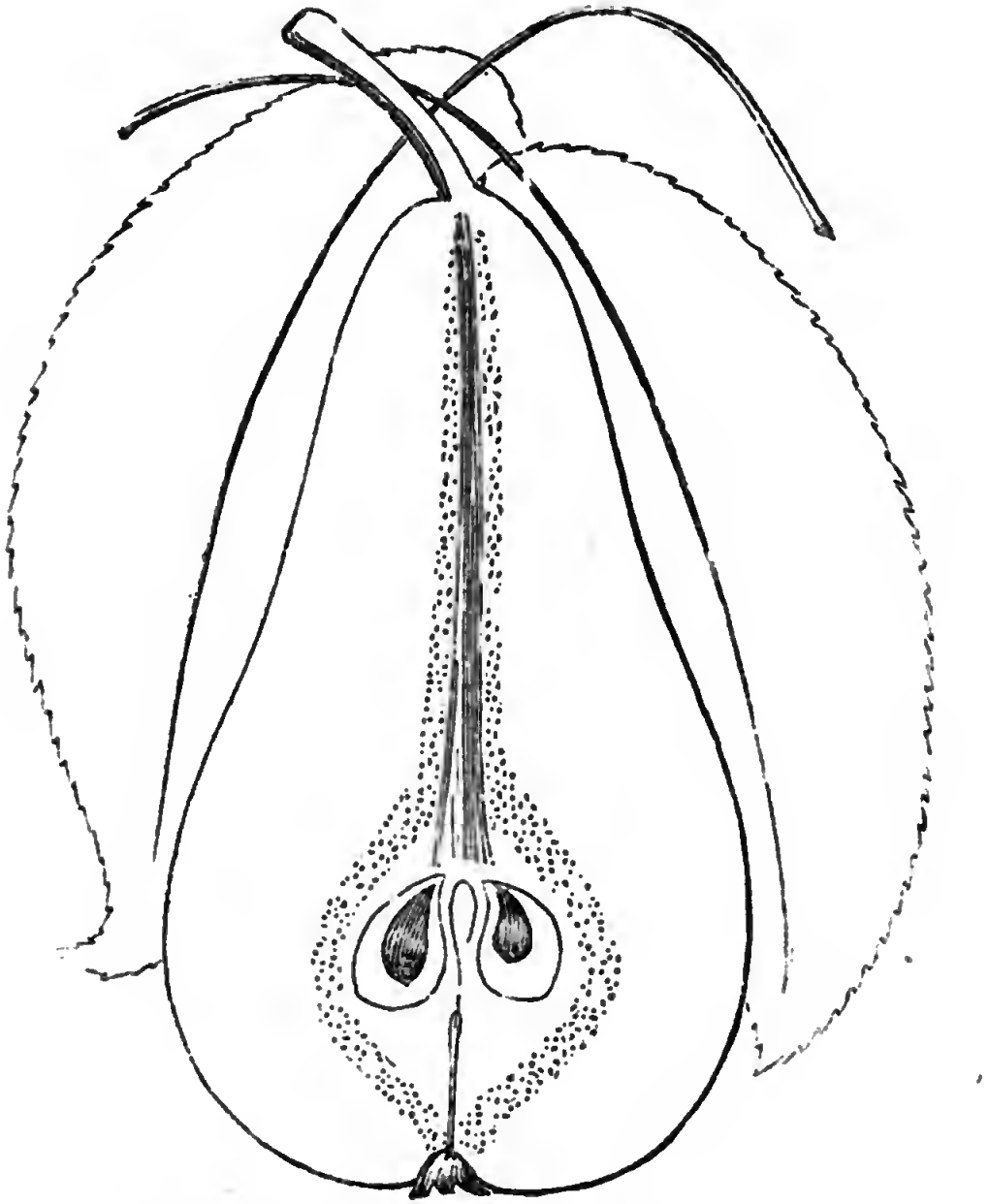
Kernhaus: geschlossen oder mit nur kleiner hohler Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene mäßig große Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte mir in warmen Jahren schon um Holben Okt., in dem sehr nasskalten Jahre 1864 Ende Okt Ist nicht eigen auf den Pflückepunkt und hält sich im mürben Zustande ziemlich lange.

Der Baum wächst gemäßigt, ist aber gesund u. früh sehr fruchtbar. Sommertriebe kurzgliedrig, wenig gekniet, ledergelb, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt glänzend, mittelgroß, fast flach, bald ellipitsch, bald mehr breitlanzettlich oder eilanzettlich, mit langer, schöner Spitze, nur gerändelt. Afterblätter klein, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, oder breitlanzettlich, (selten so oval, wie das eine Blatt des Holzschnitts) ganzrandig oder gerändelt. Augen stark, spitz, konisch, abstehend.

Oberdieck.

No. 487. St. Lezin-Birne. Diel III, 3. 2.; Luc. IX, 1 a. (b.); Jahn III (IV), 2.



St. Lezin-Birne. Sickler. (Prevoſt.) K., Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: ſchon Dom Claude St. Etienne kannte eine Poire St. Lezin*) u. unterſchied von ihr noch 3 Abarten, die jedoch Merlet nicht mehr anführt. Späterhin und ſelbſt jetzt noch vermengte man ſie bald mit der Paſtorenbirne (welche Decaisne für Dühamels im April u. Mai reifende Tarquin hält), bald mit der Schönen Angevine, doch hielt ſchon Prevoſt ſie von beiden getrennt, auch ihm folgend Decaisne, u. die mir mit der Frucht, die zum Holzſchnitte diente, vom Hrn. Oberförſter Schmidt geſendeten Blattzweige laſſen keinen Zweifel, daß ſie eine der Paſtorenbirne zwar äußerlich

*) St. Lezin war, wie Mayer bemerkt, um 616 Biſchoff zu Angers u. es ſoll die Birne im Garten mit deſſen Capelle ihren Urſprung genommen haben.

ähnliche, aber von ihr verschiedene selbstständige Frucht ist, die oft eine kolossale Größe erlangt, aber nur als Schau- u. Kochbirne noch untergeordneten Werth hat. — Hr. Schmidt besitzt dieselbe von Dittrich abstammend.

Literatur u. Synonyme: Mayer in Pom. Franc., S 195, doch ohne Abbildung. — Dittrich I, S. 660 mit Citat des A. T. Garten-Magazins, worin Dr. Sickler, Jahrg. I von 1804, S. 85, Taf. 5 sie nach Früchten aus dem Jardin des Plantes in Paris beschrieben und abgebildet hat. — Prevost im Rouen. Büllet., S. 174, führt die verschiedenen Schreibarten an: St. Lesin (St. Etienne), St. Lezin (Couverohel), St. Lezain (Noisette; auch Sickler) Größe sei ihr Hauptverdienst, sonst des Anbaus unwerth, Schöne Angevine sei besser, haltbarer und von schönerem Aeußeren. — Decaisne, Jard. Fruit. IV, tab. 35, unserem Holzschnitte ähnlich, doch mehr mittelbauchig, weil nach dem Kelche zu abnehmend, 3" breit, 5¼" hoch, während sie Prevost länglich eirund, 3" breit, 4½" hoch gibt. Sei gut noch beschrieben von Loiseleur-Deslongschamps in Nouv. Duham. v. 1815 u. von Poiteau in Pom. Franc. 1846, doch sei die letztere Abbildung schlecht u. wahrscheinl. die Bonchret. d'Auch. — Vrgl. noch de Liron d'Airol., Liste syn., S. 94; Cat. Lond., S. 150; von Biedenfeld I, S. 71, und Dochnahl II, S. 147. — Eine Belle de l'Orient aus Angers bei der Ausstell. in Berlin, von Leroy in s. Verz. als ähnl. der Pastorenbirne bezeichnet, scheint mir nach der bis daher entwickelten Veget. des von Leroy bezogenen Baums der Lezin näher, als der Pastorenb. zu stehen.

Gestalt: wird mit Ausnahme Dittrichs, der sie der Abbildung Sicklers entsprechend als hochbauchig kegelförmig bezeichnet, als pyramidal oder länglich kegelförmig, u. v. Decaisne nebenbei als der Pastorenbirne oder einer großen St. Germain ähnlich beschrieben. Daß die Frucht ungleich größer wird, als oben gezeichnet, wurde bereits erwähnt.

Kelch: kurz- und spitz-, doch hartblättrig, weißwollig, aufrecht, offen, in kleiner, seichter, regelmäßiger Einsenkung. Auch sonst ist die Abrundung meist ziemlich gleich und eben.

Stiel: sehr stark, 1" lang, gekrümmt, holzig, braun, steht wie eingesteckt, oft mit Höckern umgeben, von welchen sich einer mehr aufwirft u. ihn schief drückt.

Schale: stark, grüngelb oder gelb mit grünlichen Stellen, mit feinen und stärkeren, grünen oder bräunlichen Punkten, Rost- und Schmutzfleckchen, um den Kelch herum auch zusammenhängend gelbbraun berostet, ohne Röthe.

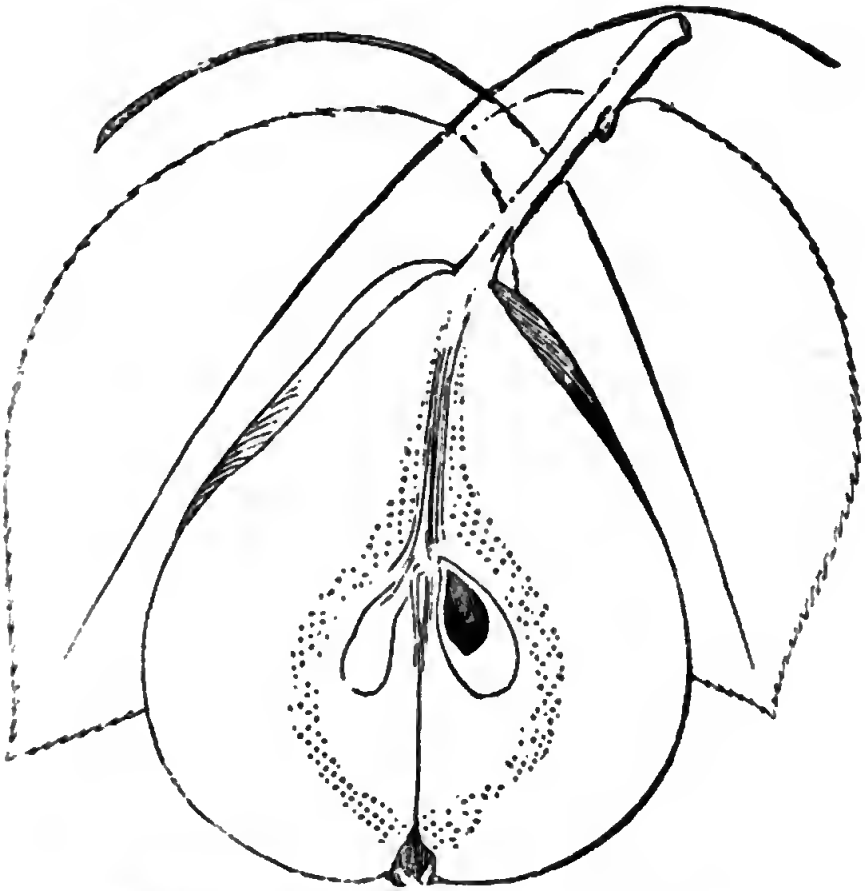
Fleisch: mattweiß, ziemlich fein, wenig saftig, fest u. abknackend (später angeblich etwas milder) von süßem, aber würzlosen, nicht merklich herbem Geschmack, obgleich an der Luft sich bald bräunlich färbend.

Kernhaus: mit ziemlich vielen und starken Körnchen, selbst bis zu den starken Faserbündeln des Stiels herab umgeben, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzen, mit einem Höcker versehenen, oft tauben Kernen.

Die Birne zeitigt gegen Ende Okt. oder im Nov., hat aber den Fehler, nach Eintritt der Reife schnell teig zu werden, weshalb sie bald zum Kochen u. Schnitzen u. etwa zum Birnhonig verwendet werden muß, denn roh ist sie nicht zu genießen.

Der Baum wächst kräftig, wird nach Dittrich, der ihn vegetiren sah, groß u. trägt jährlich seine großen Früchte (ist fruchtbarer als Uvedale's St. Germain, Cat. Lond.) — Die Blätter, wie sie Hr. Schmidt sandte, sind am Sommerzweige ziemlich groß, oval, mit meist ziemlich langer, oft seitwärts gedrehter Spitze, fein- u. seicht-gesägt, hie u. da fast ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, wie auch Prevost angibt. Am Fruchtholze sind sie meist größer, doch verschieden groß, zum Theil bis 2" breit u. 4" lang, zwar ebenfalls oft oval, die größten und länger gestielten jedoch elliptisch, auch nach dem Stiele zu (oft stärker als auf uns. Holzschnitte) zugespitzt, und glatt, wie Sickler das Blatt schildert. Doch sind dieselben nicht ungezahnt, wie S. weiter sagt, sondern deutlich, (aber seichter und stumpfer als unser Holzschnitt dies giebt,) gesägt und nur an den kleineren Blättern wird die Zahnung undeutlich. Auch ist mir nicht aufgefallen, daß die Hauptrippe des Blattes weiß sei. — Ferner habe ich unter den Fruchtholzblättern kreisförmige oder ovalrunde Blätter, wie sie Decaisne beschreibt (und wie sie die Pastorenbirne vielfach zeigt) nicht wahrgenommen. — Sommerzweige grünbraun, stark weißgelb punktirt. Jahn.

No. 488. Madame Durieux. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1. a., Jahn II, 2.



Madame Durieux. Bivort. ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von Bivort erzogen in seinen Baumschulen zu Geest St. Remy, der junge Baum trug zuerst 1845. Benannt ist die Birne nach der Gemahlin von Hrn. Bivorts Collegen Hrn. Durieux zu Brüssel. — Mein Reis erhielt ich von Papeleu u. erzog die ersten Früchte 1863, die schmelzend u. wohlschmeckend waren u. wonach ich die Birne als Tafelfrucht I. Ranges empfehlen kann.

Literatur und Synonyme: Album der Pomol. I, Nr. 12. — Annal. der Pomol IV, S. 7. ebenfalls mit Beschreibung von Bivort. Die Frucht ist in beiden Werken verschieden abgebildet, im Album fast plattrund oder rundlich bergamottförmig; in den Annal. eirund, an beiden Enden abgestumpft, in der 2ten Frucht kreiselförmig, mit kurzer, wenig abgestumpfter, etwas birnförmiger Spitze; im Alb $2^3/_4$" breit, $2^1/_2$" hoch, in den Annal. $2^1/_2$" breit, $2^3/_4$" hoch und wird in ersterm beschrieben als bergamottförmig, in den Annal. ebenso oder etwas kreiselförmig, in beiden als mittelgroß. — Die Soc. v. Mons nahm sie in 3 Publicat v. 1856 unter die approbirten Früchte auf; Baltet hat sie nicht, ebensowenig de Liron in s. Poires les plus précieux, dagegen findet sie sich in des Letzteren Liste syn., S. 85 und Descript. II, S. 18, tab. 24, Fig. 6 in der kreiselförmigen Gestalt der Annalen. — Tougard, S. 37 und Dochnahl II, S. 79 nach d. Album.

Gestalt: die von mir an einem kräftigen Pyramidenbaum erzogenen Früchte hatten die auf dem Holzschnitte angedeuteten 2 Formen,

wovon die innere der Abbildung der kreiself. Frucht in den Annal. entspricht, die andere aber als eirund, nach dem Stiele zu etwas birnförmig bezeichnet werden kann. Denkt man sich diese 2te Frucht nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stärker abgestumpft, so stellt sie auch die eirunde Frucht der Annal. vor.

Kelch: kurzblättrig, gelbbraun, offen oder halboffen, meist in einer kleinen seichten, mit schwachen Beulen besetzten Einsenkung stehend.

Stiel: 1—1½" lang, ziemlich stark, gelbbraun, holzig, sitzt wie eingedrückt, meist neben einem kleinen Höcker, der sich an ihn anlegt.

Schale: hellgrün, später hellcitronengelb, mit Rostpunkten und kleinen Rostfleckchen, auch mit etwas zusammenhängendem Roste um Stiel und Kelch; an einer Frucht fand sich auch einige blasse streifige oder fleckenartige Röthe an der S.S., die Biv. nicht angibt.

Fleisch: gelblichweiß, ums Kernhaus u. innerhalb desselben schwach röthlichweiß, sehr fein, saftreich, butterhaft, von sehr süßem, angenehmen Bergamottgeschmack.

Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern groß und weit, mit meist vollkommenen, ziemlich großen, schwarzen Kernen, die einen merklichen Höcker haben.

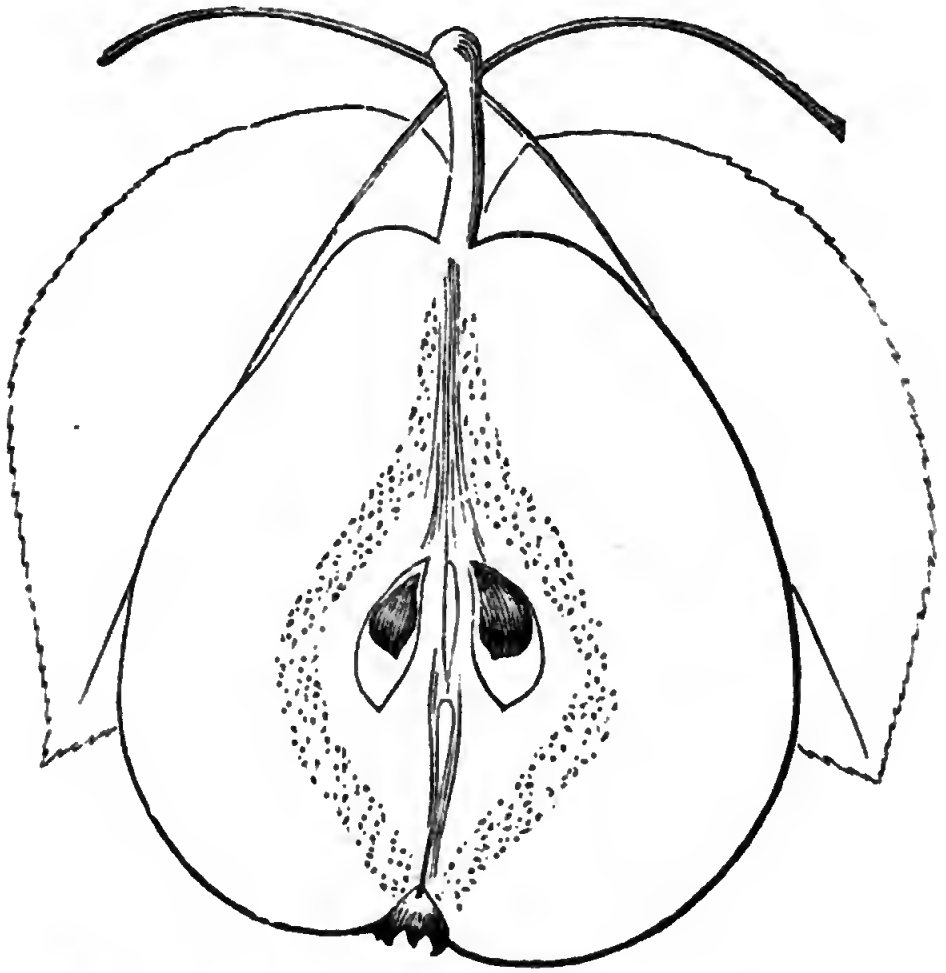
Reife u. Nutzung: meine Früchte zeitigten um den 20. Okt., doch war das Jahr gegen andere früher u. die Reife wird schon, wie angegeben ist, in gewöhnlichen Sommern Ende Oktober oder im November sein oder sie wird sich bis in den Nov. halten, da längere Dauer in der Obstkammer an ihr gerühmt wird.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft u. schön pyramidal, mit stark aufrechtstehenden Aesten, er wird groß u. soll sehr fruchtbar sein, welches Letztere er erst noch bei mir beweisen muß. Die Blätter der Sommerzweige sind länglich eirund, an der Spitze des Zweigs auch mehr oval u. fast lanzettförmig, ziemlich scharfgesägt. Am Tragholze sind sie eirund, doch sehr oft am Stiele etwas keilförmig, (wie dies unser Holzschneider nicht ins Auge gefaßt hat) zum Theil auch wirklich elliptisch, mit mehr oder weniger langauslaufender Spitze, glatt, regelmäßig, doch sehr fein und seichtgesägt, schwach rinnenförmig oder auch wellenförmig, nur die an den Sommerzweigen etwas sichelförmig, dunkelgrün, ziemlich glänzend, lederartig dick und steif. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze hellbraun, glatt. — Sommerzweige gelblichbraun, nach Oben etwas wollig, erhaben schmutzigweiß punktirt.

Die Blätter des Fruchtholzes sind im Alb. gegen die in den Annalen verschieden abgebildet, im ersteren eirund oder oval, kurz zugespitzt u. flach ausgebreitet, in den Annal. elliptisch, fast lanzettförmig, langzugespitzt, schiffförm. u. sichelförm., doch ist die Beschreibung ziemlich gleich und stimmt im Wesentlichen auch mit meinen Angaben.

Jahn.

No. 489. Prinzeſſin Charlotte. Diel I, 2 3.; Luc. III (IV), 1. 2.; Jahn IV, 2.



Prinzeſſin Charlotte. Bivort. (Eſperen.) ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: ſie wurde, wie im Ill. Handb. II, S. 412 bei der von ihr verſchiedenen Prinzeſſin v. Oranien erwähnt iſt, v. Eſperen erzogen u. nach Ihrer Königl. Hoh. der Prinzeſſin Charlotte v. Belgien benannt. Der Baum lieferte die erſten Früchte 1846. Die Birne wird in allen Verzeichniſſen als I. Ranges gelobt, die Soc. v. Mons nahm ſie unter die geprüften Früchte u. der Congreß in Namur unter die empfehlungswertheſten Sorten, Baltet auch unter ſeine bonnes Poires auf. — Ich hatte die Frucht ſchon 1860 aus Angers von der Ausſtellung in Berlin, auch ſpäter aus dem belg. Sortimente in Görlitz und aus Zweigen von Papeleu erzog ich junge Bäume, wonach ich über die Vegetation ſprechen kann.

Literatur u Synonyme: Bivorts Album II, S. 151. Die Abbildung ſtimmt faſt völlig mit meiner Figur oben überein. — de Liron d'Airol. Liste synon., S. 91; Deſſen Descript. II Fortſetz., S. 36, tab. 29, Fig. 7, ähnlich wie in Biv. Alb. — 1ſte Publ. der Soc. v. Mons v. 1854, S. 43. — Baltet, S. 28, deutſch S. 31. — Tougard, S 40; Dochnahl, S. 159, v. Biedenf. S. 72. — Irgendwo fand ich das fragl. Syn. Princesse Charlotte de Brabant.

Gestalt u. Größe sehe man oben. Eine andere Frucht war um den Kelch noch stärker abgeplattet u. hatte auf der einen, ebenfalls höheren Seite bei $2^3/_4$" Breite, $2^1/_2$" Höhe. — Biv. beschreibt die Frucht als ziemlich groß, kreiselförmig, beulig, bisweilen rundlich, der Doyenné (Weißen Herbstbutterb.) ähnlich und ebenso breit, wie hoch.

Kelch: kurz- aber breitblättrig, oft hornartig, offen, in weiter, seichter oder auch tieferer, oft mit Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: mäßig lang u. stark, holzig, braun, steht auf der stumpfen Spitze zwischen starken Beulen vertieft.

Schale: glatt, hellgrün, später hellcitronengelb, mit feinen bräunl. Punkten u. Roststreifchen, a. d. S.S. höher gelb mit stärkeren braunen Punkten u. schwacher orangefarbener Röthe (nach Biv. auch lebhaft geröthet) und um Kelch und Stiel zusammenhängend gelbbraun berostet.

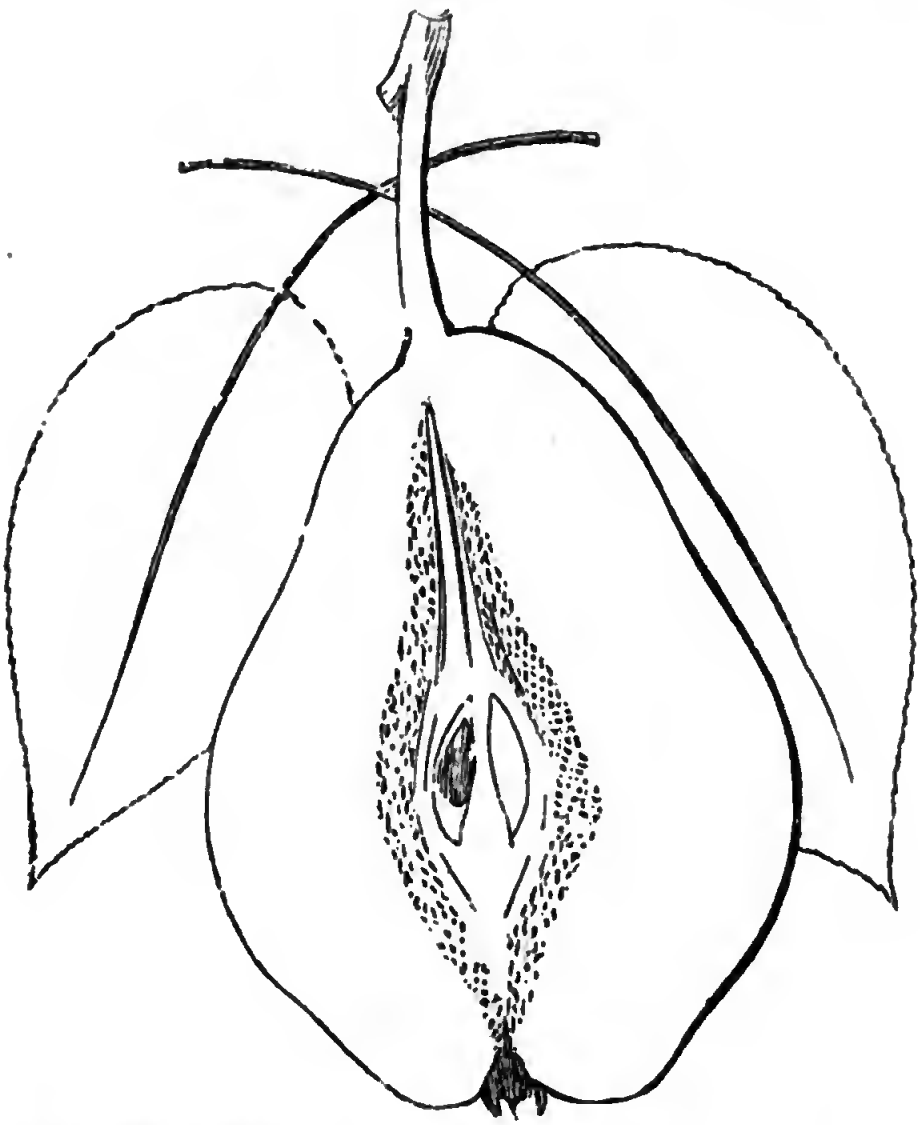
Fleisch: gelblichweiß, halbfein, schmelzend, saftreich, von starkgewürztem Zuckergeschmack, den ich mir an der Frucht aus Angers als süßweinig bemerkt hatte, gleichwie ihn als säuerlichsüß auch Baltet angibt, nach welchem sich die Säure mindert, wenn die Frucht von Blättern befreit wird. Biv. bezeichnet ihn als gezuckert, angenehm und eigenthümlich parfümirt, dem der Grand Bretagne ähnlich, oder nach der Soc. v. Mons gleicht er dem der Bonchrét. d'Espagne (welche letztere nach dem Vilvorder Catal. v. 1857 das Syn. Grand Bretagne la grosse führt.)

Kernhaus: mit feinen oder auch mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, die Achse ist voll oder etwas hohl, Kammern ziemlich groß, mit meist vollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift Ende Okt. oder im Nov. u. kann, wenigstens nach diesen von mir versuchten franz. u. belg. Früchten, als Tafelfr. I. Ranges bezeichnet werden, obgleich mir an der belgischen Frucht das körnige Fleisch (was Baltet als fein, zwischen schmelzend und brüchig angibt) einigermaßen auffiel.

Eigenschaften d. Baumes: der Baum hat nach Baltet mittelmäß. Wuchs, schwaches Holz, ist fruchtbar, trägt in Büscheln u. ist als Hochstamm, Pyramide u. Cordon, sowie in sonniger Lage, in warmem u. fruchtbaren Boden als Spalier zu pflegen. Bei mir zeigt er starken, zwar aufrechten, doch unregelmäß. Wuchs mit dornenähnlichen Fruchtspießen, wie ihn Biv. schildert, der die Blätter, jedenfalls vom Sommerzweige, als dick, oval, spitzig, weitläufig doch seicht gezahnt, dunkelgrün, meist flach, $2^1/_2$—3" lang, $1^3/_4$—$2^1/_4$" breit, mit sehr bemerkbarer gelblicher Mittelrippe angibt. Doch sind die Blätter im Album am Fruchtholze elliptisch abgebildet, wie ich mir dies als die Hauptform u. weiter dieselben als glatt, meist fein, doch seicht u. stumpfgesägt, mit meist sehr langem Stiele angemerkt habe. — Die Blüthenknospen beschreibt Biv. als oval, spitz, braunschwarz, die Sommerzweige (mit meinen Bäumen in Uebereinstimmung) als stark, lang, gerade, nach dem Ende hin etwas gekrümmt und wollig, sonst glatt, glänzend, graugrün, an der S.S. violettroth, vielfach und stark weißlich punktirt. — (Besonders das eine Blatt ist auf uns. Holzschnitte nicht abnehmend genug nach dem Stiele zu gegeben.) Jahn.

No. 490. Herzog von Nemours. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Herzog von Nemours. Bivort. (van Mons.) ** Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde v. Sim. Bouvier benannt u. kam an denselben 1831 v. van Mons mit Nr. 1660 bezeichnet. Einem van Mons'schen Sämling mit derselben Nummer gab jedoch Poiteau schon 1833 den Namen Poire Canet (nach dem Garten-Architekten Canet in Paris) u. es ist dies jedenfalls dieselbe Birne, aber sie ist wohl auch nicht verschieden von einer Beurré Noisette, die ebenfalls von van Mons an Poiteau als Sämling kam. Letztere trug die Nummer 104 u. zu dieser findet sich in van Mons Verzeichniß der Name Dorothée royale, allein unter dieser Benennung geht Diels Butterbirne u. Winterbechantsbirne und ich fand in Namur auch eine große, fast walzenförmige späte Winterfrucht (wahrscheinlich nur Kochbirne) unter diesem Namen. — Die zu uns. Holzschn. u. zur Beschreibung

dienenden Früchte erhielt ich aus 2 Jahrgängen von Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhausen.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. I, Taf. 27, auch Annal. der Pom. VII, S. 37: Duo de Nemours mit Beschreib. v. Bivort. In beiden ist die Frucht ähnlich m. Figur, im Alb. 3" breit, 4" hoch, in den Annal. breiter und stärker mittelbauchig, 3½" breit, 4½" hoch abgebildet. — Dittrich III, S. 174 Poire Canet und S. 147 Beurré Noisette, beide nach den Ann. de la Soc. d'hortic. de Paris, Decbr. 1834. — Syn. der Duc de Nemours bei Dochnahl u. Hogg: Canets-Birne, Poire Canet, u. bei Leroy: Beurré Noisette (mit Berus. auf Comice hort. d'Angers), Beurré Navez (Bouvier), und Louis Boso (van Mons), wovon aber die beiden letzteren ungehörig sein mögen. Denn die Soc. van Mons empfiehlt in 7. Publication Duc de Nemours als geprüfte Frucht ohne Hinweis auf eine der in 1. Publicat empfohlenen beiden Colmar Navez (eine von van Mons, die andere von Bouvier erzogen, beide mit den Syn. Beurré Navez, Biv. Alb. III, S. 14, u. I, Taf. 7. Letztere hat allerdings mit Duc de Nemours noch eher Aehnlichkeit.) — Louis Bosc, Biv. Alb. III, S. 99, plattrund-kreiselförmig, etwas der Colmar Navez v. M. (die auch als Colmar van Mons geht) ähnlich, ist, wie ich sie aus Angers hatte, jedenfalls von Duc de Nemours verschieden, die sich auch im deutschen Baltet, S. 21 findet. — Auch Tougard, de Liron u. Andere halten Duo de N. getrennt, geben jedoch meist nur nach Biv. — Noch zu erwähnen ist, daß als Beurré Noisette anglaise die Amanli's Butterbirne geht u. daß nach de Lir., table syn., S. 1 eine Bergamotte de Nemours (ohne Autor) eine im Nov. reifende neue Varietät I. R. ist.

Gestalt: die Frucht wird als sehr groß, bauchig, birnförmig oder eirund, nach dem Kelche zu rippig oder beulig beschrieben und hatte ich sie in anderen Exemplaren um den Kelch mehr flachrund, so daß sie etwas besser auf dem Kelche aufsaß.

Kelch: ziemlich groß, doch kurzblättrig, aufrecht, offen, grünbraun, in gewöhnlich seichter, meist beuliger Senkung.

Stiel: lang u. stark, grüngelb, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischringeln umgeben, sitzt oben auf, allein meist legt sich ein starker Höcker an ihn an.

Schale: grün, später hellgrünlichgelb, mit feinen röthlichbraunen u. grauweißen Punkten, hie und da an der S.S. etwas matter, gelblicher Röthe und mit etwas Roststreifchen um den Kelch.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack, den ich mir zugleich als weinig anmerkte, wovon jedoch Andere nichts sagen.

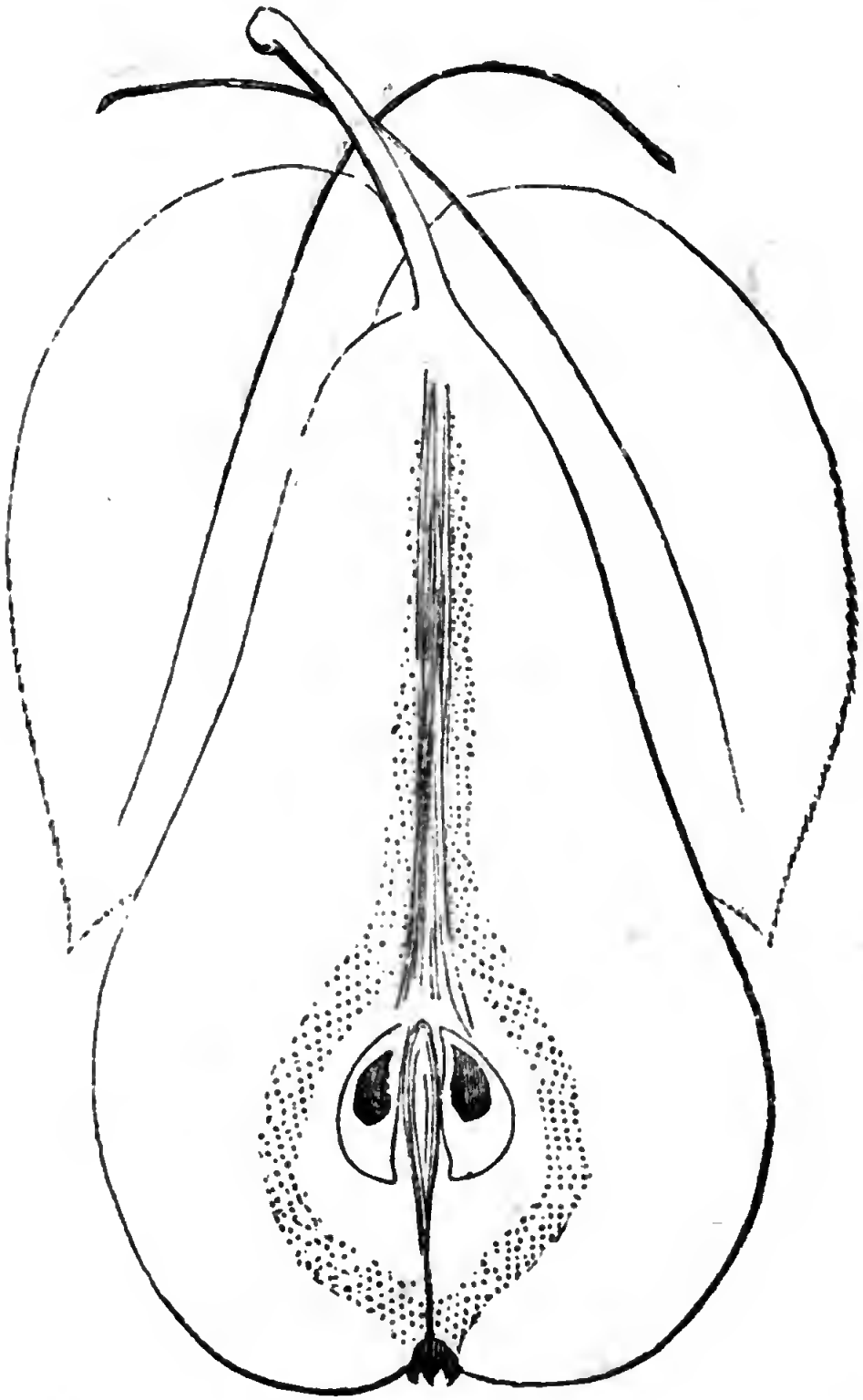
Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, Kammern schmal und lang, dicht an der Achse stehend, mit etwas platten braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift Ende Okt. u. Anf. Nov. und ist nach Soc. v. Mons eine Frucht I. Ranges, die nach diesen Herrnhäuser Früchten auch bei uns noch gut wird, wenn sie auf freiem Stande auch etwas kleiner bleibt, als sie in Belgien wächst.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst kräftig, pyramidal, ist fruchtbar, gedeiht auf Quitte und angeblich auch hochstämmig. — Blätter des mehrjährigen Holzes einiger aus Herrn Borchers' Zweigen von mir erzogenen Bäumchen länglich eirund, fast wie das Blatt der Sommer-Robine (und so finden sich auch die Blätter im Alb. abgebildet, während sie die Annal. mehr elliptisch geben, sie aber als oval, zugespitzt, flach, schwach am Rande gebogen und tief gezahnt beschreiben), etwas klein, 1¼—1½" breit, 2½" lang, glatt, sehr fein, etwas stumpfgesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft, etwas stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde weißlich. — Sommerzweige olivengrün, nach Oben bräunlich geröthet, etwas erhaben fein schmutzig weiß punktirt.

Jahn.

No. 491. Tougards Flaſchenbirne. Diel. I, 8. 2.; Luc. III, 1. a. (b.); Jahn II, 2.



Tougards Flaſchenbirne. Bivort. * nicht wohl **, Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein van Mons'scher Sämling, der aber erst 1845, 3 Jahre nach van Mons's Tode, in Hn. Bivorts Baumschulen zu Geest-St.-Remy Früchte brachte. Benannt wurde die Birne nach dem rühmlichst bekannten, 1860 verstorbenen Pomologen Tougard, Präsidenten der Gartenbaugesellschaft der Unteren Seine zu Rouen. Zu obigem Holzschnitte diente eine gut ausgebildete Frucht aus Herrn Millets in Tirlemont Sortimente in Namur. Die Birne ist schön und gut, wenn auch nicht vom I. Range, und macht sich durch ihre Größe und Form und durch ihr röthliches Fleisch interessant.

Literatur u. Synonyme: Alb. d. Pom. I, tab. 16; Annal. d. Pom. III, S. 95. In beiden mit Beschreibung v. Bivort; in dem ersteren ist sie sehr dunkelgrün u. fast walzenförmig, in den Annal. gelblicher u. langkegelförmig, ähnlich Hrn. Millets Frucht, 3" breit, 4½" hoch, in einem 2ten kleineren Exemplare birnförmig abgebildet. Auch Decaisne, Jard. Fruit. V, tab. 9 gibt gute Abbildung u. empfiehlt die Anpflanzung wegen der Feinheit u. eigenthümlichen Färbung des Fleisches, beklagt aber ihr schnelles Vorübergehen. — De Liron d'Air., Descript. I, S. 25, tab. 7, Fig. 7, auch Tougard, Tableau S. 31, beide nach Bio.

Gestalt: die Frucht ist nach den Annal. groß oder sehr groß und baute sich bei Biv. in den ersten Trachten meist flaschenförmig, später mehr birnförmig pyramidal. Um den Kelch rundet sie sich oft stärker ab und sitzt dann nicht gut auf, auch nach dem Stiele macht sie bisweilen mehr Einbiegung und endigt mit kürzerer, doch meist wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: klein, kurz- und hartblättrig oder auch länger zugespitzt und dann aufliegend, in seichter, zuweilen enger, zuweilen auch weiterer, oft mit einigen flachen Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: verschieden lang und stark, meist holzig, grün, braun berostet, sitzt obenauf ohne Absatz oder auch schwach vertieft, doch wirft sich gewöhnlich ein Wulst vor ihm auf, der ihn seitwärts drückt u. wodurch die Fruchtspitze krumm wird.

Schale: etwas rauh, grün oder gelbgrün, stellenweise wie broncirt berostet oder wo das Grün noch durchsieht, durch röthlichgraue Punkte oder Flecken wie bräunlich marmorirt.

Fleisch: ziemlich fein, von Farbe lachsröthlich, nach Decaisne auf demselben Baume zuweilen auch weißlich, schmelzend, sehr saftreich, von gutem, schwach weinigen oder etwas rosenartigen, süßen Geschmack, doch war eine gleichzeitig versuchte Bosc's Flaschenbirne edler und wohlschmeckender.

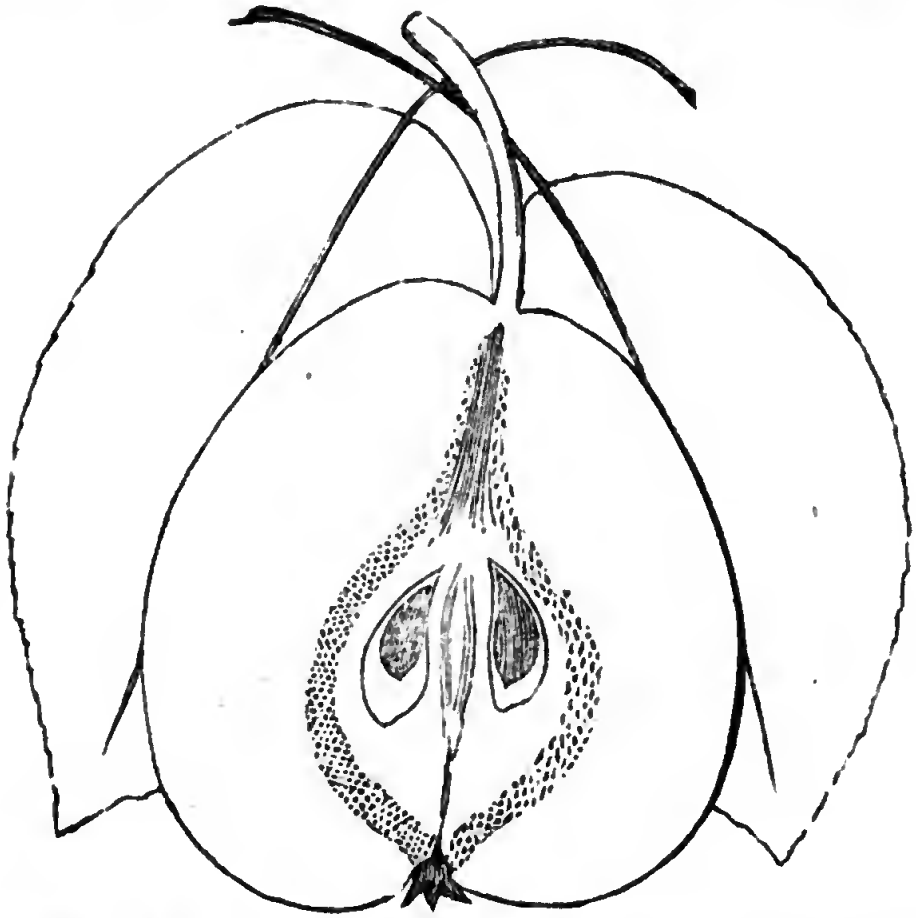
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hat eine mehr oder weniger hohle Achse u. geräumige Kammern mit nicht großen oben breit abgerundeten, oft unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift gegen Ende des Okt. oder im Nov. und wird auch bei uns noch groß und schön, sie verlangt aber, wie es scheint, um gut zu werden, warmen Staud. An einem östlichen Spaliere zersprang sie mir im naßkalten Wetter; 1865 wurde sie kaum halbschmelzend u. erweichte bald, ohne die Farbe zu verändern. Dagegen hat sie nach Oberdieck Herr Dr. Cords in Travemünde 1862 schmelzend und wohlschmeckend erzogen.

Der Baum wächst sehr kräftig u. pyramidal; seine Fruchtbarkeit wird gelobt. — Die Blätter sind ziemlich groß, oft 1¾ bis 2" breit, 3 bis 3½" lang, länglich eirund mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch elliptisch, seicht, etwas stumpfgesägt, oft sehr undeutlich gesägt und fast ganzrandig, glatt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert, schwach schiffförmig, etwas sichelförmig. Blätter in der Mitte u. am Ende des Sommerzweiges sind kleiner, lanzettförmig, verloren gesägt, auf der unteren Fläche etwas wollig. Blattstiele verschieden lang, am Fruchtholze bis zu 1½", ziemlich stark u. steif, schwach wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich, doch nicht stechend spitz, hellbraun, weißgrau beschuppt. — Sommerzweige lang u. stark, etwas stufig, grünlich graubraun, an der S.S. grauröthlich, an der Spitze schwärzlich violett, mit vielen starken, weißgrauen Punkten, glatt. — Am Ende der Fruchtspieße finden sich hie und da ziemlich scharfe, schwärzliche Dornen.

Jahn.

No. 492. Erzbiſchoff Affre. Diel I, 2. 3.; Lucas V (VI), 1. a.; Jahn III, 3.



Erzbiſchoff Affre. Bivort. ** Okt. Nov., höchſtens Dec., ſelten ſpäter.

Heimath u. Vorkommen: dieſe Frucht wurde erzogen v. Bivort u. benannt nach dem Erzbiſchoff v. Paris, Monseigneur Affre. *) Der Baum trug zum erſten Male 1845. — Die Birne verdient wohl ſchon die ihr mehrfach zu Theil gewordene Empfehlung, allein nach Früchten, wie ſie mir aus Angers u. aus Namur (v. den Gartenbaugeſellſchaft. daſ.) ferner v. Hrn. Millet in Tirlemont u. auch bei uns erzogen v. Hrn. Paſtor Jacobi in Hainrode zugingen, welche letzteren ich zu obigem Holzſchn. benutzte, reift auch ſie in den meiſten Fällen früher und iſt keine rechte Winterbirne, wie von ihr angegeben wird.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. I, tab. 39, Monseigneur d'Affre. — 2te Publ. d. Soc. van Mons v. 1855. — Decaisne, Jardin fruit VIII, tab. 9. „Variire ſehr in der Form, gleiche oft der Jul. Bivort (Köſtl. v. Lovenjoul) u. bisweilen in Farbe u. rundl. Form der Besi de Quessoy (Wildl. v. Caiſſoy), ſei von Außen unanſehnlich wegen ſehr dicker, ſchuppigfleckiger Haut, aber ihr vortreffl. Fleiſch gleiche Alles wieder aus." — De Liron Table syn., S. 61, deſſen Descript. II, S. 45, tab. 28, nur nach Biv. — Dochnahl, S. 92 nannte ſie Affre's Dechantsbirne.

*) † verletzt von einer Kugel, als er ſich zwiſchen die Streiter warf, ſie von dem unglückſeligen Kampfe am 25. Juni 1848 abzuhalten.

Gestalt: im Alb. ist die Frucht rundlich, nach dem Stiele hochgewölbtrund, ohne alle Stielspitze, 3″ breit u. etwa 1‴ höher, im Jard. fruit. kegelförm., um den Kelch eirund, am Stiele abgestumpft, gut $2^3/_4$″ breit, $3^1/_2$″ hoch abgebildet. Zwischen beiden gibt unser Holzschn. das Mittel u. hatten die mir vorgelegenen Früchte meist auch nur die auf ihm dargestellte Form u. Größe; kegelförm., wie im Jard. fruit., war jedoch die Frucht v. Millet, rundlich, wie im Alb., erzog sie Hr. Clemens Rodt, nach seiner mir behändigten Zeichnung. — Decaisne beschreibt sie als klein oder mittelgroß u. als längl. oder kreisels., Biv. im Büll. der Soc. v. Mons ebenfalls als klein oder mittel, aber als rundl. oder etwas kreisels.

Kelch: großblättrig, doch oft unregelmäßig, auch zum Theil hartschalig, aufliegend, offen, graubraun, in enger und seichter oder auch weiter u. tieferer Senkung, auf deren Rand sich einige Beulen erheben, die zwar nur verloren über den Bauch hinlaufen, aber verursachen, daß sich oft eine Hälfte der Frucht, besonders nach dem Stiele zu, mehr als die andere erhebt.

Stiel: stark und lang, holzig, braun, steht obenauf wie eingedrückt oder schwachvertieft mit Beulchen umgeben.

Schale: stark, grünlichgelb oder auch citronengelb, a. d. S. S. zuweilen schwach geröthet, dabei ringsum mit vielen rauhen braunen Punkten und Rostfiguren, auch mit Lederflecken übersäet, und um Kelch und Stiel zusammenhängend rauh berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, angenehm gewürzt süß, an der deutschen Frucht gewürzt weinig süß u. auch Hr. Rodt schilderte die seinige als vortrefflich, sehr gut gewürzt, wie Biv. (auch Decaisne, der den Geschmack als gezuckert säuerlich oder mit etwas wenigem Herbem gemischt angibt.)

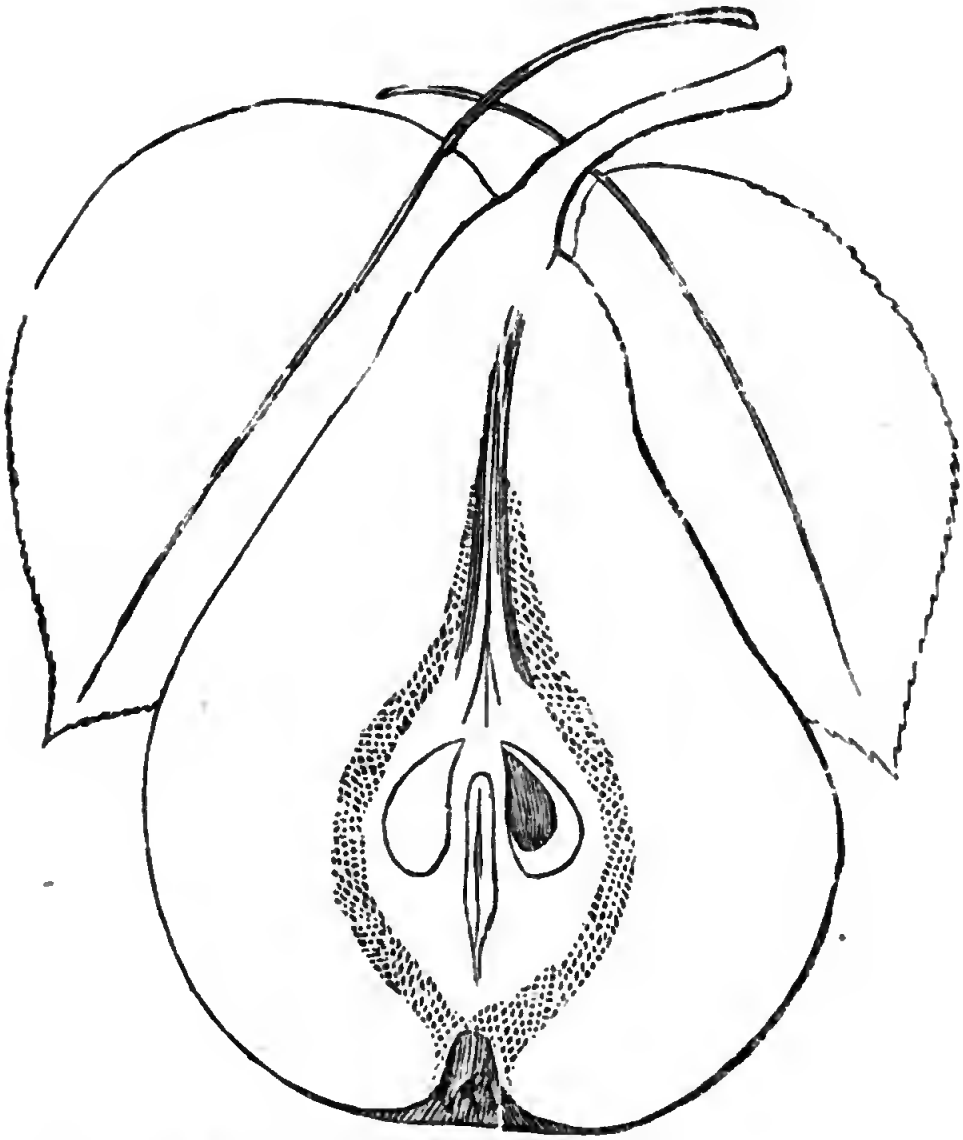
Kernhaus: meist nur durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern zieml. groß, mit langen dunkelbraunen Kernen mit klein. Höcker.

Reife u. Nutzung: bei Biv. reifte zuerst die Frucht Ende Okt., in weiteren Jahren Anf. Dec. — Decaisne gibt Dec. an u. daß sich die Birne bisweilen bis März gehalten habe. Meine Früchte waren bis auf die des Hrn. Millet schon Ende Okt. überreif, die letztgenannte war dies ebenfalls Anf. Dec., so daß wohl Okt. u. Nov., wie Leroy in s. Verz. angibt, als Reifzeit anzunehmen ist u. nur bei sehr kühler Aufbewahrung mag sie sich länger halten.

Der Baum wird als starkwüchsig, sehr fruchtb., für Pyramide (besser auf Wildl., als auf Quitte) bezeichnet. — Die Blätter einiger aus Zweigen v. Hrn. Millet erzogener junger Bäume sind langoval, am Sommerzweige auch längl. elliptisch u. fast lanzettförm., weitläufig, seicht u. stumpf, oft undeutlich gesägt u. fast ganzrandig, glatt, schiff. u. sichelf., nicht sehr dunkelgrün, doch glänzend. — Sommerzweige wenig gekniet, doch an der Spitze verdickt u. schwach wollig, grünlich gelbbraun oder dunkel lederfarbig mit ziemlich vielen u. starken länglichen gelblichen Punkten. (Biv. bezeichnet sie in der Färbung und wegen ihrer öfters unebenen Oberfläche als ähnlich denen der Beurré Diel.)

Jahn.

No. 493. Birne von Tongres. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. b.; Jahn II, 2.



Birne von Tongres. Bivort. (Durandeau.) ** Oct. Nov.

Helmath u. Vorkommen: sie wurde erzogen schon vor längerer Zeit, jedoch wahrscheinlich nicht vor 1823, vom Gärtner Duraudeau in Tongres (im Hennegau), machte sich aber erst in neuerer Zeit mehr bekannt u. wird sehr gelobt. Der Congreß in Namur nahm sie unter die zu empfehlenden, Baltet unter seine guten Birnen auf, u. Willermoz in die Pomol. de la France, welche nur auserlesene Sorten enthält. Mir ging die Frucht zuerst zu aus der Sammlung aus Angers 1860 in Berlin, dann sah ich sie mehrfach in Namur u. wieder in Görlitz, wo sie mir überall wegen ihrer Größe u. Schönheit auffiel, aber ich kann dieselbe auch wegen ihres vortrefflichen Geschmacks empfehlen und es läßt sich annehmen, daß sie als Herbstbirne bei uns meist ihre gute Ausbildung erlangt.

Literatur u. Synonyme: Bl. Alb. III. S. 37 u. Annal. de Pom. III, S. 15: Poire de Tongres mit dem Syn. Durandeau. — Pom. de la France 1863, Tom. I, No. 45. — De Liron d'Air., Liste syn., S. 66. — Baltet, S. 19, deutsch S. 17. — Dochnahl II, S. 120: Birne v. Tongern.

Gestalt: das Album u. die Annal. bildeten die Frucht eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig ab, Willerm. mehr birnförmig, ähnlich unserem Holzschn., doch mit stärkerer Einbiegung nach dem Stiele zu. Die Annal. geben sie nebenbei stark beulig, wie ich sie zwar auch, doch nicht so auffällig sah u. auch in der Pom. de la France ist sie regelmäßig abgerundet. Sie wird in letzter als zuweilen sehr groß, seltener klein, von Colmar-Form oder flaschenförmig, in den Annal. als sehr groß, konisch beschrieben u. ist hier 3¼" breit, 4½" hoch abgebildet. Fast von dieser Größe hatte ich sie aus Namur, doch zog ich des Raumes wegen die obige kleinere Frucht aus Angers zum Holzschnitte vor.

Kelch: kleinblättrig, oft unregelmäßig, hornartig, röthlichbraun, wenig offen, in enger, seichter oder auch tieferer Senkung, die mit kleinen Beulen umgeben ist, welche als flache Erhabenheiten oder kleine Hügel am Bauche sich noch bemerklich machen.

Stiel: mäßig stark u. lang, grünbraun, holzig, sitzt obenauf in Fleischringeln oder verliert sich auch fast ohne Absatz in die Fruchtspitze, die oft einseitig anschwillt und den Stiel seitwärts drückt.

Schale: grünbraun, später hochgoldgelb, an der Sonnenseite orangecarmin, was nach Baltet, Monatsschr. v. 1864, S. 236, lackartig wird, worin ziemlich starke weißgraue Punkte, während auf der übrigen Schale starke gelbbraune Rostpunkte bemerklich sind. Durch verlorenen glatten bräunlichen Rost, der nur um Kelch u. Stiel dichter u. zusammenhängend wird, sieht die Frucht bräunlichgoldgelb, und besonders an der S.S. in Färbung der Clairgeau ähnlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, von sehr angenehmem, pikant säuerlich süßen erhabenen Geschmack.

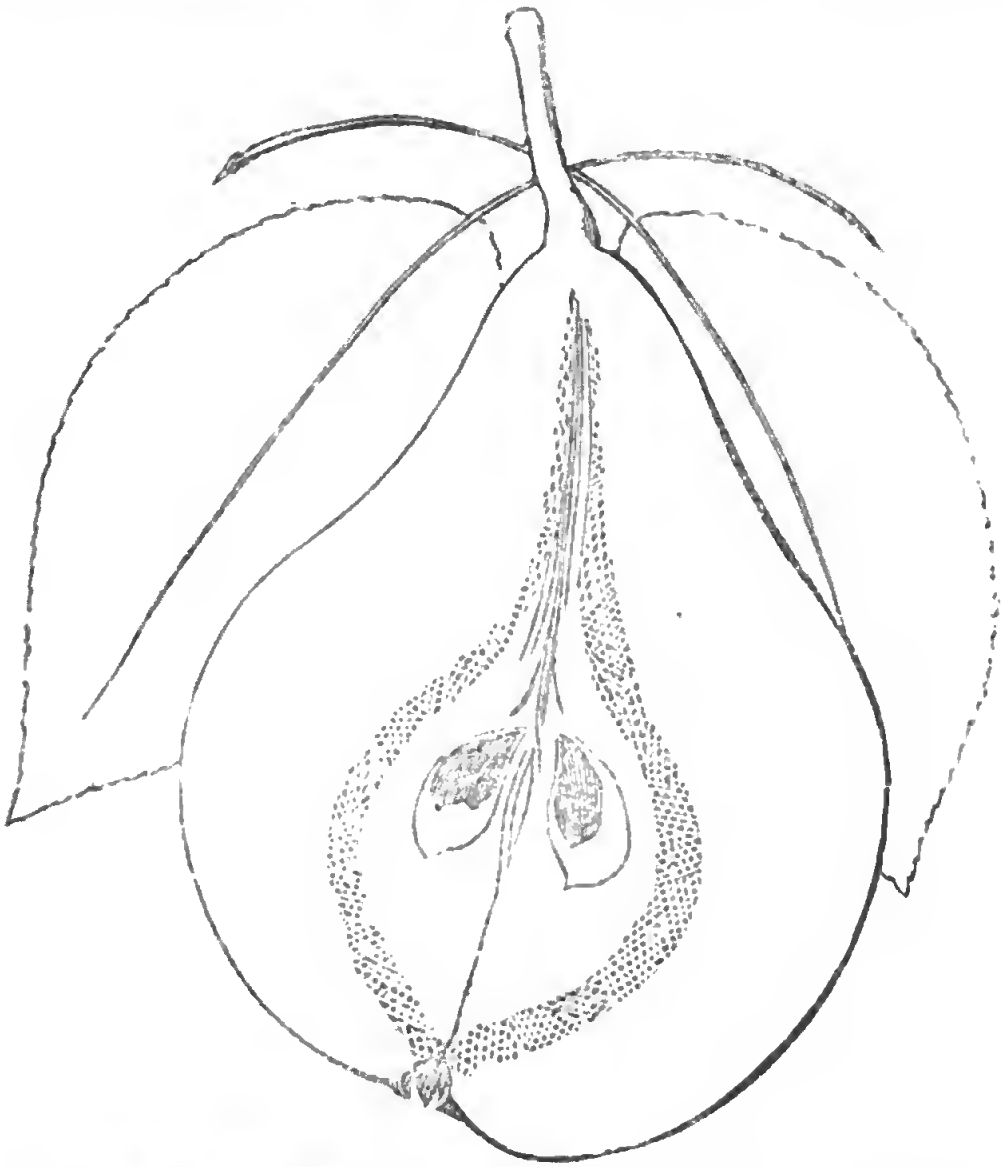
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwachhohlachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen, etwas kleinen, schwarzbraunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitigt nach Biv. Mitte Okt. u. hält sich bis Mitte Nov. — Baltet gibt blos Okt., in Revue hort. Ende Okt.-an, Leroy Sept. und Okt., so daß namentlich bei uns die Reifzeit noch genauer wird festgestellt werden müssen. Wegen Erhabenheit ihres Geschmacks erlaubte ich mir, die Birne, die auch Willermoz, wenn im richtigen Punkte genossen, excellent nennt, in den I. Rang zu stellen.

Der Baum wächst mittelstark, macht abstehende Aeste u. wird bald sehr fruchtb. auf Wildling wie auf Quitte, u. sollen die Früchte in leichtem nahrhaften tiefgründigen Boden u. auf warmem Stande am köstlichsten werden. — Die Blätter meines aus 2ter Hand von Baltet abstammenden Baumes sind an den Sommerzweigen schmal- und spitzeirund, glatt, grobgesägt, schwach schifff. u. sichelf., mit den meist ¾" langen gerötheten Stielen etwas aufrechtstehend. An der Basis des Zweigs werden die Blätter größer u. breiter, indem sich die lange Zuspitzung der oberen Blätter mehr verliert. Am mehrjährig. Holze sind sie breiter eirund, einzelne oval, feiner, oft nur nach vorne hin noch gesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert. Blattstiele 1½" lang, im stumpfen Winkel zu dem Blatte stehend. — Blüthenknospen nach Biv. mittelgroß, sehr länglich oder konisch, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige gerade, nicht stark, ziemlich lang, bei lebhaftem Wuchse oft gekrümmt und verbogen, grünbraun, an der S.S. rothbraun, mit feinen weißlichen Punkten.

Jahn.

No. 494. Alexandrine Douillard. Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2. a.; Jahn III, 2.



Alexandrine Douillard. De Liron d'Air. (Douillard.) • Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: dieſe Birne wurde in Frankreich erzogen, in Nantes von dem Architekten Douillard jun.; der Baum brachte 1849 die erſten Früchte. Mir ſandte Hr. Fabrikant Oehme in Erfurt die an einem freiſtehenden, von Papeleu bezogenen Pyramidbaume 1862 gewachſene Frucht, u. ich fand ſie ſchön u. gut, ſo daß ich ſie empfehlen kann, wenn ſie auch nicht erſten Ranges iſt und früher reift, als man urſprünglich angab. Herr Prof. Dr. Reiſich hat in Görlitz zwar eine Alexandre Douillard, die wohl dieſelbe iſt, als der Anpflanzung nicht werth bezeichnet, doch war vielleicht das Jahr ungünſtig, in welchem ſie gewachſen oder ſie war zu ſpät gebrochen (vrgl. unten), denn die Frucht wird als werthvoll bezeichnet von der Soc. van Mons, von Baltet, von de Liron, von Willermoz und auch der internat. Congreß in Namur hat ſie als eine der beſten empfohlen.

Literatur u. Synonyme: Annal. d. Pom. II, S. 41: **Poire Alexandrine Douillard** mit Beſchreibung von de Liron d'Airol. Sie findet

ſich auch in deſſen Poires les plus précieux, Nantes 1862, S. 35 und in ſ. Liste syn., S. 55, ſowie in ſ. Descript., S. 20, tab. 5, Fig. 1. Er hat ſie in letzter meiner Figur oben ähnlich, mehr ſtielſpitz als in den Annal. gezeichnet, wo ſie ſonſt von ziemlich gleicher nur regelmäßiger Geſtalt u. größer, faſt 3½" breit u. 4" hoch gegeben iſt. — Vergl. ferner Baltet, S. 44, deutſch, S. 59; 1ſte Publicat. d. Soc. v. Mons v. 1854, S. 27 u. deren 10te Publicat., S. 364 u. folg. mit dem Verzeichniſſe der vom Congreſſe in Namur adoptirten Früchte; ferner Willermoz in Pom. de la France, Lyon 1863, Nr. 10, worin als Syn. bei Leroy: Douillard angegeben wird.

Geſtalt u. Größe vergl. das Obige. Die Frucht wird in den Ann. beſchrieben als groß, birnförmig-kreiſelförmig oder eirund, gerippt oder beulig, wie ich mir die Form mit anderen Worten ähnlich notirt hatte.

Kelch: kleinblättrig, geſchloſſen, in ſeichter Einſenkung mit ſchwachen Beulen umgeben, welche ſich über die Wölbung u. den Bauch hin ſtärker, doch ungleich erheben und die Abrundung oft unregelmäßig machen.

Stiel: 1" lang, gelbbraun, am Grunde fleiſchig, ſteht obenauf ohne Abſatz oder iſt wie an der Frucht der Annal. holzig und ſitzt in einer von Höckern gebildeten Vertiefung.

Schale: glatt, hellgrün, ſpäter hellcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten u. etwas wenigem gelblichen Roſte um Kelch und Stiel. Der Roſt iſt nach den Ann. häufiger auf der Schale verbreitet, u. Baltet gibt incarnatrothe Flecken, Willermoz zuweilen auch bräunliche Röthe a. d. S.S. an.

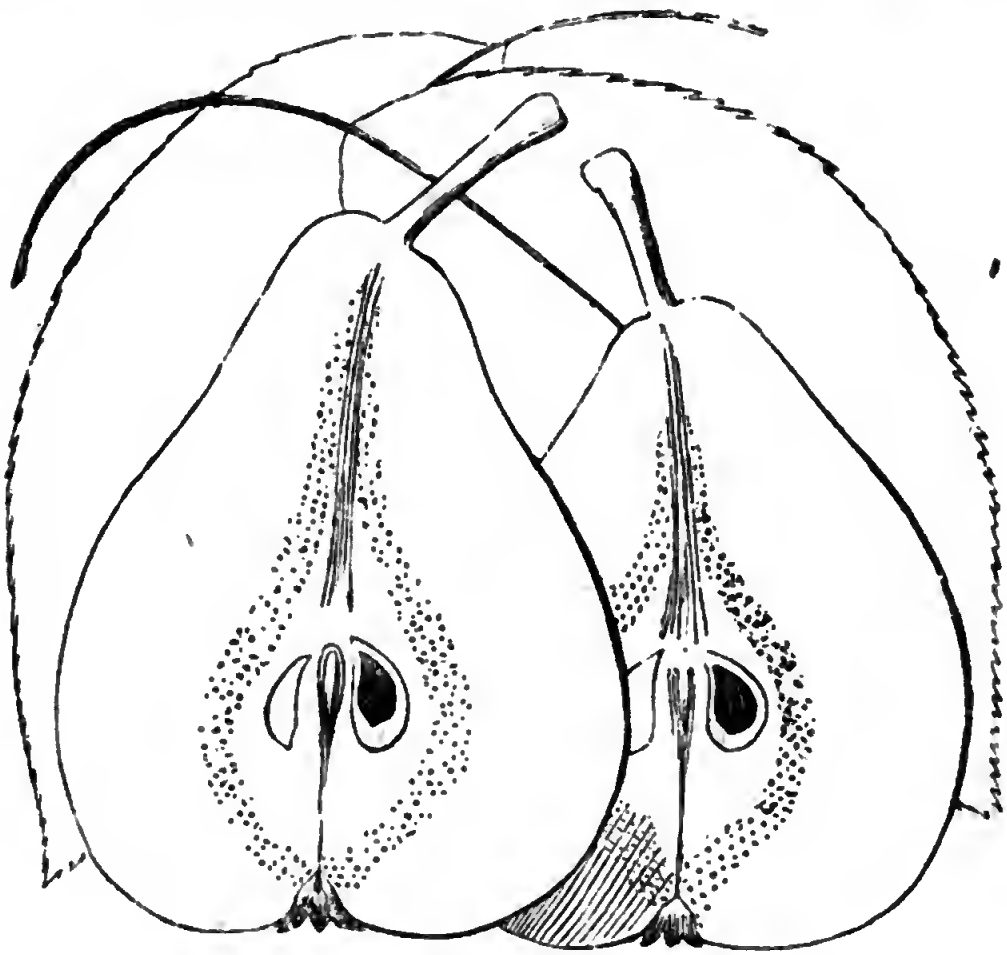
Fleiſch: weiß, ſehr fein, iſt in den Annal. u. von der Soc. v. Mons als ſchmelzend beſchrieben, doch ſchweigt über die Beſchaffenheit de Liron in ſ. Poires les plus précieux. Baltet gibt es als halbſchmelzend, Willermoz als zart, ohne butterhaft zu ſein, an. An der von mir verſuchten Birne war es halbſchmelzend, noch etwas rauſchend, doch hatte es den v. den Meiſten an der Frucht gerühmten, ſehr gewürzreichen Zuckergeſchmack, den ich mir zugleich als ſchwach-weinig anmerkte.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach de Liron im Nov. u. zuweilen im Dec.; meine Frucht zeitigte gegen 10. Oct. u. auch Baltet gibt Oct., Willermoz Oct. u. Nov., ſelten ſei ſie bis Dec. haltbar, an. Letzterer bemerkt, ſie dürfe nicht erſt die Farbe am Baume ändern, ſonſt teige ſie ſchnell, oft ſogar ſchlage ſie am Baume um, wenn dieſer nicht geſund ſei, oder keinen guten Stand und Boden habe. Auch nach Baltet iſt die Frucht zu ſpät gebrochen oder zu voll hängend, trocken u. wird teig, während de Liron wenigſtens Ueberwachung auf dem Lager empfiehlt.

Eigenſchaften d. Baumes: nach de Liron wächst er ſehr lebhaft u. eignet ſich zu Hochſtamm, zu Spalier u. Pyramide, zu letzter Form am beſten, iſt nach Baltet ſehr fruchtbar, u. nach Willerm. werden auf Quitte in etwas leichtem u. nahrhaften Boden die Früchte ſchön und gut. — Die Blätter meines aus Zweigen der Soc. v. M. erzogenen Baumes ſind am mehrjährigen Holze langoval, (am Stiele mehr abgerundet, als auf unſerem Holzſchnitte), öfters auch ins Länglicheirunde und bei den ſehr langgeſtielten ins Langelliptiſche übergehend, zum Theil ſehr fein und ſeicht, meiſt aber ziemlich grob, etwas ſtumpfgeſägt, Letztes beſonders die etwas ſteifen und lederartigen Blätter der Sommerzweige; ſie ſind glatt, flach, etwas wellenförmig, oder auch ſchiff- u. ſichelförm., im rechten Winkel zu dem Stiele ſtehend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ſtumpfſpitz, hellbraun mit Dunkelbraun ſchattirt. — Sommerzweige ziemlich lang, gerade, wenig gekniet, doch nach der Spitze hin verdickt u. ſchwachwollig, grünlichgelbbraun oder dunkellederfarben mit ziemlich häufigen und ſtarken gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 495. Doctor Trouſſeau. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a (b); Jahn IV, 2.



Doctor Trouſſeau. Bivort. •• Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: dieſe Frucht wurde v. Biv. 1848 neu erzogen u. v. ihm dem Dr. Trouſſeau, Prof. an der medic. Schule in Paris, gewidmet. Sie wird in allen Verzeichn. gelobt, der Congreß in Namur nahm ſie unter die am meiſten zu empfehlenden Birnen auf, Baltet empfahl ſie nachträglich in der Revue hortic. 1864 (daraus in Monatsſchr. 1864, S. 237) u. Prof. Dr. Reiſich lobte ſie bei der Verſammlung in Görlitz, obſchon ſie Letzterer in ſeine 3te Reihe ſtellte. — Aus v. der Soc. v. Mons erhaltenen Zweigen erzog ich ſie bereits auch ſelbſt, ſie blieb zwar in meinem trock. Bergboden meiſt um $^1/_4$ kleiner, als auf obigem Holzſchn., allein das Fleiſch war ſchmelzend u. wohlſchmeckend, wie an belgiſchen Früchten, die ich von Görlitz mitnahm.

Literatur und Synonyme: Biv. Album III, S. 97. Die Birne iſt hier meiner größeren Fig. oben gleichend, bauchig birnförmig, gut $3^1/_4$" breit, 4" hoch abgebildet. — De Liron d'Airol., Descript. I, tab. 4, Fig. 9 gibt ſie ebenſo hoch, doch weniger breitbauchig, auch abnehmender nach dem Stiele, und beſchreibt ſie dem entſprechend, ſonſt wie Bivort. — Tougard, S. 50 und Dochnahl II, S. 123, der ſie Trouſſeau's Butterbirne nennt, ebenfalls nur nach Biv.

Geſtalt: die Frucht wird als groß, birnförm., ſtark bauchig gegen den Kelch hin, nach dem Stiele zu abnehmend, etwas ähnlich der Späten Hardenpont im Alb. beſchrieben. Sie baut ſich jedoch, wie mir ſowohl die erwähnten belg., wie meine eigenen Früchte zeigten, oft kürzer, nimmt auch nach dem Kelche zu zuweilen mehr ab u. wird faſt eirund.

Kelch: groß- und breit- oder auch kurzblättrig, offen, in ſeichter, ziemlich regelmäßiger Einſenkung. Nur auf dem Rande der letzteren erheben ſich einzelne Beulen, die ſich über den Bauch hin hie und da noch bemerklich machen und ſo die Abrundung etwas beeinträchtigen.

Stiel: mäßig ſtark u. lang, grünbraun, ſteht obenauf wie eingeſteckt, meiſt legt ſich ein Höcker an ihn an, der ihn ſeitwärts drückt.

Schale: etwas rauh, grün, ſpäter grünlichgelb oder auch hellcitronengelb, mit vielen feinen bräunlichen Punkten, die ſich nach dem Kelche zu häufen, ſo daß die Frucht um den Kelch zuſammenhängend grau- oder auch zimmtbraun beroſtet ausſieht, zuweilen an der S.S. auch mit etwas Röthe, die jedoch durch Roſt verdüſtert wird.

Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſchmelzend, faſt butterhaft (nach Biv. butterhaft ſchmelzend), ſaftreich, von pikantſüßem zuckerartigen Weingeſchmack, durch etwas fein Herbes für mich ſehr angenehm. Baltet bezeichnet dieſes nach ihm auch der Colmar d'Arenberg eigene Herbe als einen Fehler, meint aber, daß es von Anderen gerade geliebt werde.

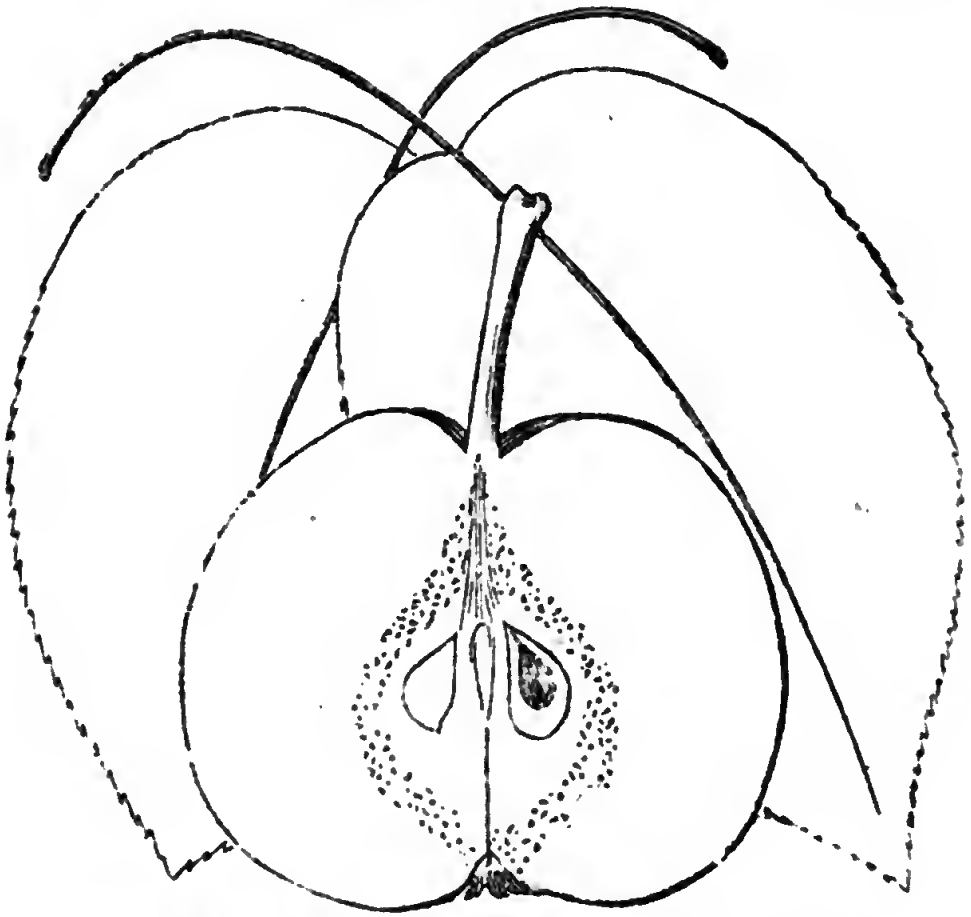
Kernhaus: iſt nur durch ſehr feine Körnchen angedeutet, ſchwach hohlachſig, Kammern klein, mit vollkommenen, kleinen, ſchwarzbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife u Nutzung: die Frucht zeitigt nach Biv. v. Mitte Nov. bis in den Dec., doch waren meine 3 belg. Früchte ſchon am 25. Okt. ſtellenweiſe erweicht. Die von mir erzogenen hielten ſich zwar aus dem kühlen Jahre 1864 bis Mitte Dec., in anderen Jahren möchte die Birne jedoch früher reifen und Okt. und Nov. als Reifzeit anzunehmen ſein.

Der Baum hat einen ſtarken majeſtätiſchen Wuchs u. macht ſich hierdurch und durch ſeine großen dunkelgrünen Blätter und dichte Belaubung kenntlich, beweiſt ſich auch fruchtbar. — Die Blätter der Sommerzweige ſind beſonders nach dem unteren Theile des Zweigs hin ſehr groß, bis $2^1/_2$" breit und $4^1/_4$" lang, oval, oft eirund, oben am Zweige ins Elliptiſche übergehend, mit auslaufend. Spitze, glatt, grob- und ſcharfgeſägt, etwas ſchiffförmig, u. ſichelförmig oder unregelmäßig wellenförmig am Rande gebogen. Am Tragholze ſind die Blätter weniger breit, theilweiſe zwar noch oval, meiſt jedoch nach dem Stiele zu abnehmend, ſo daß die Hauptform wohl elliptiſch iſt, glatt, fein u. ſeichtgeſägt, oft verloren u. weitläufig (doch regelmäßiger, auch feiner u. ſeichter, als es der Holzſchnitt darſtellt) geſägt, oft faſt ganzrandig, flach, etwas wellenförmig. Blattſtiele ſtark u. ſteif, oft ziemlich lang. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, mäßig ſpitz, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige ziemlich lang und ſtark, wenig gekniet, grünlich graubraun, nach oben rothbraun, mit gelblichweißen Punkten.

Jahn.

No. 496. Kröten-Bergamotte. Diel I, 1. 2.; Lucas IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Kröten-Bergamotte. Papeleu. (Leroy.) • Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: ich bekam die Pfropfreiser vor etwa 10 Jahren unter dem Namen Bergamotte Buffo von Ad. Papeleu in Wetteren und fand später die Birne mit den bereits einigemal von mir erzogenen Früchten stimmend im Sortimente der Gartenbaugesellschaft zu Angers bei der Ausstellung in Berlin. Sie macht sich kenntlich durch ihre am Baume düstere Farbe und plattrunde Gestalt, sowie durch ihre graubraun berostete Schale, woher sie den Namen haben mag u. ist auch noch angenehm von Geschmack, doch möchte ich sie bei so vielen zu ihrer Zeit vorhandenen edleren Früchten nur besonders dem Sortensammler empfehlen.

Literatur u. Synonyme: eine ausführliche Beschreib. habe ich nirgends gefunden, und überhaupt fand ich den Namen Bergamotte Buffo mit dem Syn. Bergamotte Crapaud nur in dem Verzeichn. v. Papeleu, jetzt Gaujard, u. mit demselben Syn. in dem v. A. Leroy, der jedoch Bergamotte Bufo u. Berg. Crapeau schreibt. Beide bezeichnen sie als mittelgroße, im Sept. und Okt. reifende Frucht I. Ranges und Leroy nennt sie sogar excellent.

Gestalt u. Größe einer gut ausgebildeten in Frankreich gewachsenen Frucht sind oben gezeichnet. Die von mir erzogenen erlangten jedoch nur etwa $^3/_4$ dieser Größe, blieben also klein, und hatten zum

Theil auch etwas Zuſpitzung nach dem Stiele zu, ähnlich wie kleinere Früchte der Rothen Bergamotte.

Kelch: groß- u. ſpitzblättrig, wollig, gelbbraun, offen, in weiter, ſchüſſelförm. Einſenkung, die jedoch zuweilen durch einige Beulen beengt iſt, welche verloren über den Bauch fortlaufen u. die Abrundung ungleich machen.

Stiel: mäßig ſtark, holzig, braun, in einer kleinen Vertiefung auf der breiten Wölbung ſtehend.

Schale: dick u. ſtark, läßt ſich deshalb an der reifen Frucht meiſt abziehen, v. Farbe dunkelgrün, ſpäter gelbgrün oder grüngelb mit bräunlichen Punkten u. Roſtflecken, die um den Kelch zuſammenhängend werden, zum Theil auch faſt ringsherum rauh graubraun beroſtet, ohne Röthe.

Fleiſch: gelblichweiß, unter der Schale zuweilen grünlichweiß, fein, ſaftreich, an der franz. Frucht butterhaft, pikant ſüß u. gewürzt; auch an meinen Früchten wurde es meiſt noch ſchmelzend, von recht gutem, ſüßen Bergamottgeſchmack, der mir zugleich zimmtartig vorkam.

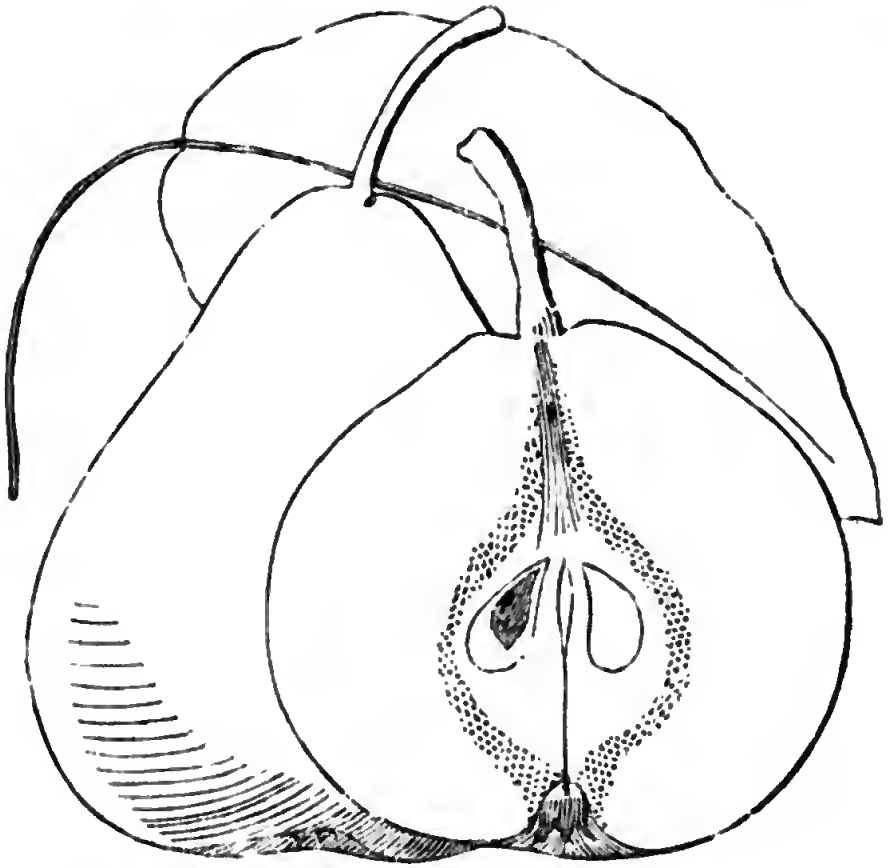
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, ſchwach hohl- oder vollachſig, Kammern mäßig groß mit ziemlich großen vollkommenen oder unvollkommenen braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die franz. Frucht reifte Mitte Okt., die von mir erzogenen im Nov. u. im kühlen Sommer 1864 im Dez. u. möchte bei uns die Reife auf Ende Okt. u. Nov. anzuſetzen ſein. Die Birne hing um Michaelis noch feſt am Baume u. welkte um dieſe Zeit geerntet, was ebenfalls auf eine ſchon etwas ſpätere Herbſtbirne hindeutet.

Eigenſchaften d. Baumes: mein junger Pyramidbaum wächst ſehr mächtig u. trug bis jetzt immer nur einzelne Früchte, was mit den Angaben Leroys ſtimmt, der ihn als ſtarkwüchſig, doch als wenig fruchtbar bezeichnet. Die Blätter ſind meiſt groß, länglich eirund, die kurzgeſtielten breit eirund, die längergeſtielten auch mehr länglich u. oval, glatt, ſeicht u. ſtumpfgeſägt, meiſt flach, nur ihre Spitze iſt etwas ſichelförmig gebogen, ſehr dunkelgrün u. glänzend mit wenig ſichtbaren Adern, an den geradeaus oder aufrechtſtehenden Stielen, die $^{3}/_{4}$—$2^{1}/_{2}$″ lang ſind, ſchwach überhängend. An den Sommerzweigen ſind die Blätter länglich eirund, ſtumpf, etwas bogenförmig (ſtumpfer und ſeichter, als ſie der Holzſchnitt gibt) geſägt, ſtark ſchiffförmig und etwas ſichelförmig; ſie ſtehen mit den 1″ langen, aufrechten, gerötheten Stielen, bis auf die ſichelförmige Biegung von der Mitte des Blattes an, in gleicher Richtung. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, ſanftgeſpitzt, hellbraun, an der Spitze dunkelbraun, glatt. — Sommerzweige an der Spitze ein wenig wollig, rothbraun, auf der Schattenſeite mehr grünlich, ſparſam fein weißgelb punktirt.

Jahn.

No. 497. Die Beguinen-Birne. Diel I, 2. 2.; Luc. II (III), 1. b.; Jahn II, 2.



Die Beguinen-*) Birne. Bivort. (van Mons.) • oder ••, Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie fand sich unter Nr. 2733 in van Mons Baumschule in Löwen; der junge Baum lieferte 1844 die ersten Früchte, die van Mons (starb 1842) nicht mehr erlebte, welche aber von Bouvier in Jodoigne als groß u. sehr gut angemerkt wurden. Bei Bivort blieb die Frucht unter weniger günstigen Verhältnissen kleiner u. II. Ranges; sie verlangt deshalb nach ihm leichten warmen Boden u. Schutz zu ihrer Vorzüglichkeit, doch sei dies auch bei anderen, z. B. bei den meisten der von Esperen erzogenenen Birnen ebenso der Fall. — Die oben zum Holzschn. benutzte rundliche Frucht befand sich in dem Sortimente aus Angers bei der Ausstellung in Berlin u. da ich sie zartfleischig u. wohlschmeckend fand, bezog ich von Hn. Leroy einen Baum, der die von Bivort geschilderte Vegetation zeigt, so daß ich die richtige Frucht schon vor mir werde gehabt haben, wenn sie auch in der Form von der Fig. des Albums (wie sie die nebenan gegebene höhere Fig. gibt) u. in einigen anderen ebenso veränderlichen Merkmalen von Biv. Angaben abweicht.

Literatur u. Synonyme: Biv. Alb. IV, S. 45, **Beurré des Beguines.** Er beschreibt sie als mittelgroß, eiförmig, glatt, hellgrün, reif citronen-

*) Religiöser weibl. Orden ohne Gelübde in Flandern, Lothringen u. d. Pikardie.

gelb, auf der einen Seite stark graubraun beroſtet, auf der anderen ebenſo punktirt u. gefleckt (was die Abbildung wenig zeigt.) Fleiſch gelblichweiß, halbſchmelzend, halbbutterig, ſaftreich, gezuckert und angenehm parfümirt, reif Mitte November. — Tougard, S. 45, „groß, halbſchmelzend, butterhaft, von guter Qualität, Nov. Dec.“ — De Liron, Liste, S. 41, nach Biv. Alb. „Tafelfr. I. oder II. R., je nach dem Boden.“ — Leron's Verz. v. 1863, „groß, butterhaft, ſaftreich, I. R.“ — Papeleu, „groß, halbſchmelzend, II. R.; deſſen Nachfolger Gaujard hat ſie nicht mehr in ſ. neueren Verz.“ — Dochnahl, S. 67: Beguinenbirne.

Geſtalt u. Größe vergl. oben. Schwerlich kann man die Frucht des Alb. eiförmig nennen, wie ſie Biv. beſchreibt, ſondern ſie iſt kegelförmig oder kreiſelförm.-birnförm. Uebrigens kann ſie aus dieſer Form ins Eirunde u. wohl auch ins Rundliche oder Bergamottförm. übergehen.

Kelch: groß, ſpitz- u. hartblättrig, gelbbraun, ſeicht eingeſenkt, zuſammengedrückt u. halbgeſchloſſen durch Beulen, die als flache Erhabenheiten am Bauche noch bemerklich ſind u. die Form unregelmäßig machen.

Stiel: zieml. ſtark, am Grunde fleiſchig, braungelb, ſteht obenauf, ſchwach vertieft.

Schale grüngelb, doch faſt ringsum mehr oder weniger zuſammenhängend etwas rauh bräunlich, wie Capiaumont, beroſtet u. in dem Roſte fein gelblich punktirt.

Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſaftreich, butterhaft, ſehr ſtark u. angenehm gewürzt ſüß.

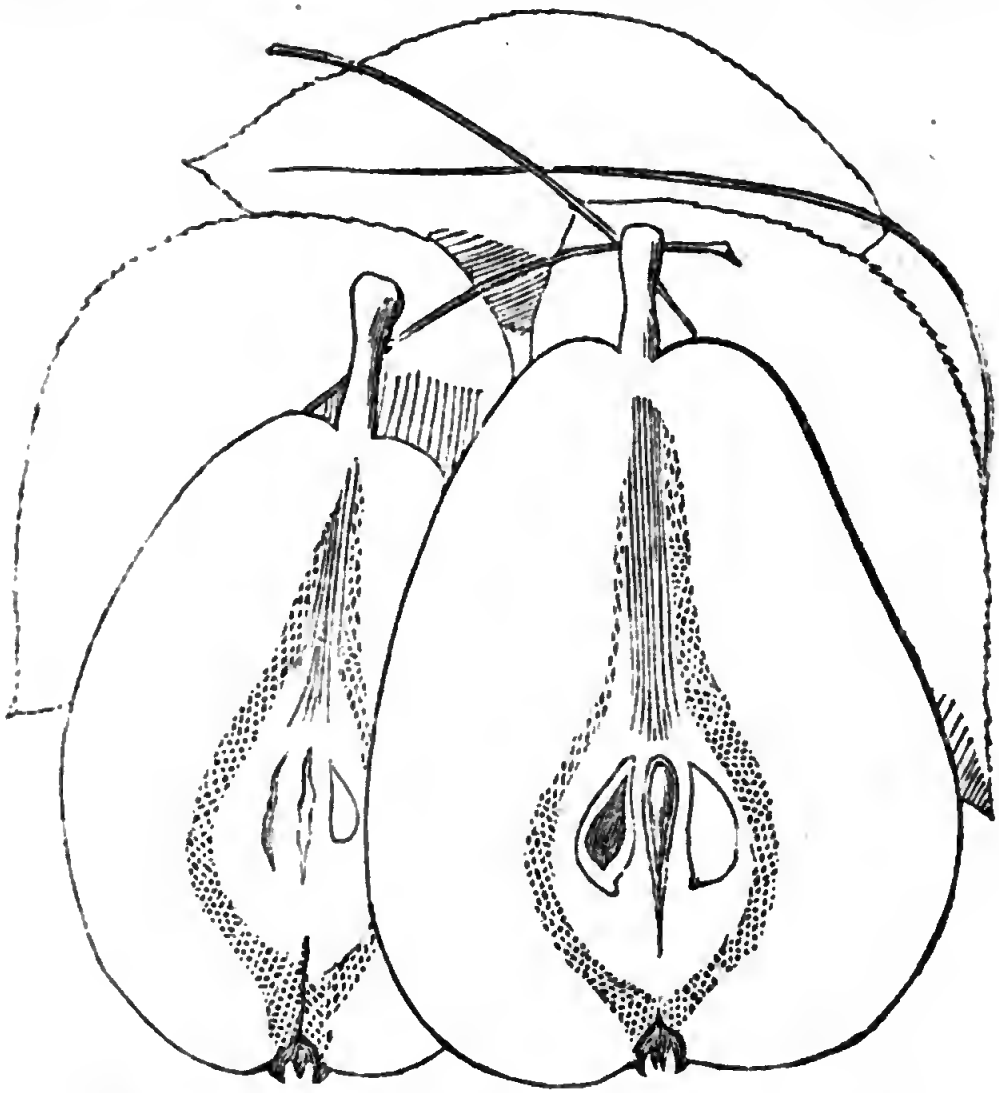
Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreiſe, Kammern groß, Kerne lang und ſpitz, dunkelbraun, oft taub.

Reife u. Nutzung: die Frucht war bald nach beendigter Ausſtellung in Mitte des Okt. reif. Es iſt jedoch anzunehmen, daß ihre Reifzeit unter gewöhnlichen Verhältniſſen im November iſt, wie man von ihr angibt. — Wie ich ſie vor mir hatte, iſt ſie eine Tafelfrucht I. Ranges, die zur Anpflanzung in geſchützten Gärten mit nahrhaftem leichten Boden empfohlen werden kann.

Der Baum baut ſich nach Biv. ſchön pyramidal, trägt ſeine Aeſte aufrechtſtehend, zeichnet ſich durch dichte glänzendgrüne Belaubung aus und iſt ſehr fruchtb. Leroy hebt ſeine Fruchtbarkeit noch beſonders hervor und empfiehlt die Pyramiderziehung. — Die Sommerzw. meines Baumes, der aber noch nicht trug, ſind ziemlich lang u. ſtark, in der Mitte wegen der zieml. ſtark abſtehenden Augen ſtufig, grünbraun, a. d. S.S. dunkelbraun, wie die der Rousselet de Reims, mit grünbraunen Stellen, fein oder auch ſtärker weißgrau punktirt, oft an der Spitze wollig. Blätter eirund, die nachgewachſenen an den Knospen ſchmal, länglich bis zu lanzettförmig, feingeſägt, unterſeits oft verloren wollig, oberſeits am Blattſaume am meiſten bemerklich, etwas ſichelf. u. ſchwach ſchiff., kurzgeſtielt. Die Blätter unten am Zweige u. am älteren Holze ſind größer u. breiter, ebenfalls eirund, etwas herzf., oft nach dem Stiele zu verſchmälert, ganzrandig, hie u. da noch ſchwach geſägt-gekerbt, etwas ſchiff. u. ſichelf., am Rande mehrfach wellenf. gebogen, dunkelgrün, ziemlich glänzend. Adern wenig ſichtbar. Blattſtiele zuweilen über 2″ lang, gelblichgrün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ſanftſpitz, dunkelbraun mit Grau ſchattirt.

Jahn.

No. 498. Die Neue Leopold I. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn IV, 2.



Die Neue Leopold I. Bivort. (Gregoire.) ** Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von Gregoire erzogen, der die Birne nach gewonnener erster Tracht um die Zeit des 25jährigen Regierungs-Jubiläums Sr. Majestät des Königs der Belgier Leopold I.: Vingt-cinquième anniversaire de Léopold I. nannte. — Die zu obigem Holzschnitte u. der nachfolgenden Beschreibung benutzten Früchte waren aus dem Sortimente der Gartenb.-Gesellschaft zu Namur bei der Ausstellung in Görlitz u. entsprachen ziemlich den Erwartungen, doch muß noch versucht werden, ob sich die Frucht ebenso gut auch in Deutschland erziehen läßt, u. nicht wie ihre Namensschwester Nr. 323, S. 115 dies. Bandes sich verhält. — Uebrigens dürften wir mehr Glück in solchen Versuchen haben, wenn wir den betreff. Bäumen den erforderlichen geschützten Stand u. zusagenden Boden geben könnten, in welchen Culturen wir freilich Belgien mit seiner früher eintretenden Wärme und seinem durch die Seeluft gemäßigten feuchtmilden Clima schwerlich je erreichen werden.

Literatur u. Synonyme: Ann. de Pom. VII (1859), S. 17, mit Beschreibung v. Biv. — Auch die Soc. v. Mons nahm die Frucht in ihre 6. Publicat., S. 243 als geprüft u. empfehlungswerth auf. — Sonst findet man sie nur in Verzeichnissen. — Syn.: Herr Fr. Lucas hat sie, J. Monatsh. 1866, S. 7, Jubiläumsbirne genannt.

Gestalt u. Größe vrgl. m. oben. Die Birne baut sich hiernach in kleineren Früchten eirund, größere gehen mehr in Kegelförmig über. In den Annal. ist sie etwas bauchig-eirund, nach dem Stiele zu kurzbirnförmig mäßig abgestumpft, 3" breit, 3½" hoch abgebildet und wird als groß, oval beschrieben.

Kelch: kurz- u. spitzblättrig, mit aufrechtstehenden, außen gelben, innen röthlichbraunen Blättern, in sehr seichter kleiner schüsselförmiger Senkung, mit kleinen Beulchen umgeben.

Stiel: ziemlich stark, ½" lang, grünbraun, steht obenauf wie eingedrückt.

Schale: hellgrün, vermengt mit Dunkelgrün, in der Reife mehr citronengelb, an der S.S. leicht dunkelroth gestreift, mit bräunlichen Punkten u. schwärzlichen Fleckchen, um Kelch u. Stiel etwas gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, angenehm etwas weinig gewürzt süß. — Biv. und der Bericht der Soc. van Mons beschreiben den Geschmack als gezuckert mit delicatem ausgezeichneten Gewürz, doch ist mir Besonderes in letzter Hinsicht nicht aufgefallen.

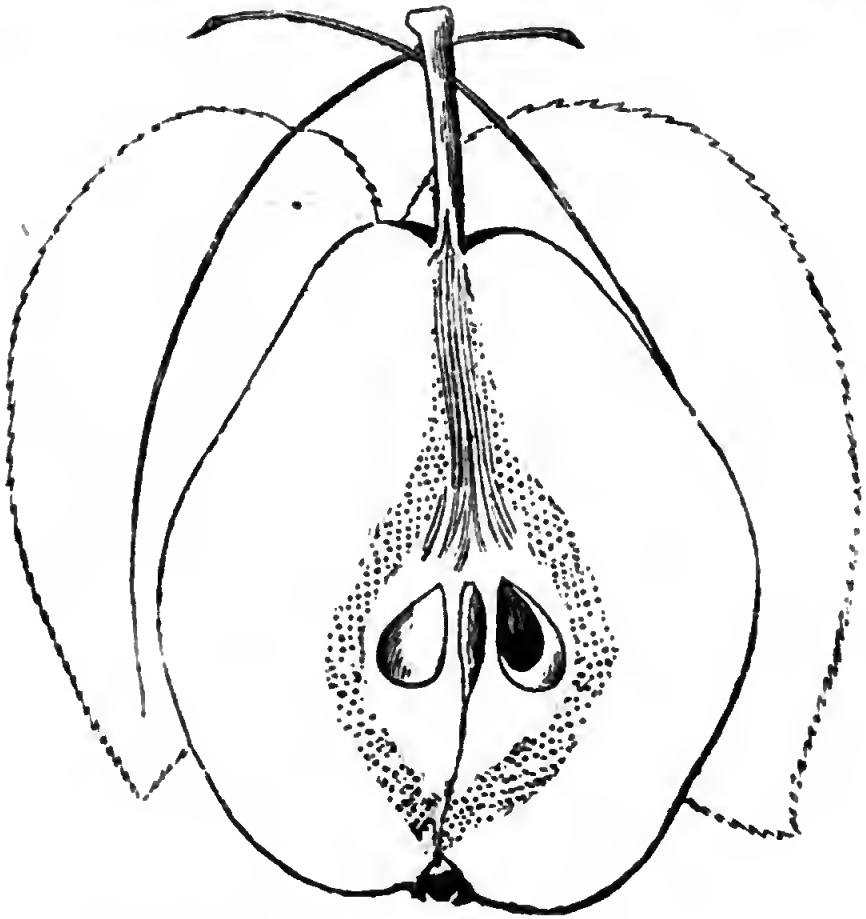
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwachhohlachsig, mit nicht großen, oft unausgebildeten Kammern u. einzelnen vollkommenen, kaffeebraunen neben meist tauben Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach Bivort im November u. manche Verzeichnisse geben Nov. u. Dec. an. Meine Früchte zeitigten zwar schon gegen Ende Okt., aber sie hatten die Ausstellung durchgemacht; die richtig ausgereifte Frucht wird dann wohl auch den ihr überall beigelegten allerersten Rang verdienen.

Eigenschaften des Baumes: der Mutterbaum wächst nach Biv. ziemlich lebhaft, seine Form ist pyramidal, seine unteren Zweige tragen noch ihre ursprünglichen Dornen. — Mir gingen Pfropfreiser von der Soc. van Mons, von Hrn. Millet u. Hrn. Gregoire zu, die gleiche Vegetation zeigen. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft sehr groß u. breit, von Form rundlich oder eirund, wie sie in den Annal. der Pom. neben der Frucht abgebildet sind, noch häufiger aber elliptisch u. breitelliptisch und oben am Zweige werden sie schmaler, länglich elliptisch u. lanzettförmig, wie sie die Annalen beschreiben. Die großen Blätter sind verloren u. unregelmäßig gezahnt oder gesägt, zum Theil ganzrandig, glatt, unterseits mitunter etwas wollig, flach oder schwach schiffförmig, dunkelgrün, mattglänzend. Am mehrjährigen Holze scheint die Hauptform ebenfalls elliptisch, kleinere lanzettförmig zu sein; diese schmaleren Blätter sind dann regelmäßig fein u. seichtgesägt, hellergrün, ebenfalls meist flach, mit den geradeaus- oder aufrechtstehenden, 1 bis 1½" langen, oft gerötheten Blattstielen in gleicher Richtung stehend. — Blüthenknospen nach Biv. klein, oval, zugespitzt, rothbraun, schwärzlich u. silbergrau schattirt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, a. d. S.S. rothbraun, weißlich oder gelblich punktirt.

Jahn.

No. 499. Paridans' Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Paridans' Butterbirne. Herrnhausen. ** Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie findet sich als Beurré Paridans in der königl. Obstplantage in Herrenhausen, doch konnte mir Hr. Hofgartenmeister Borchers das., von welchem ich Früchte bei der Ausstellung in Berlin bekam, nicht mittheilen, woher sie dahin gekommen ist. — Nach der sehr ähnlichen Schilderung ist sie jedoch wahrscheinlich identisch mit einer Gédéon Paridant (van Mons), welche die Soc. van Mons in Brüssel unter den geprüften Früchten aufzählt. Letztere ist jedoch weder in Biv. Alb., noch in den Annal. de Pom. ausführlich beschrieben, u. in van Mons' Verzeichniß fand ich ihren Namen nicht, doch S. 41 unter Nr. 976 eine Paridaens d'hiver (mit dem bekannten Zusatze: par nous) u. derselbe Namen oder vielmehr Paridean's d'hiver, doch ohne weitere Angaben, findet sich auch im Lond. Cat. Wie mir Hr. Superint. Oberdieck mittheilt, hat derselbe jedoch als Paridans von der Prager Societät eine von der Herrnhäuser ganz verschiedene kleinere rundlich-kreiselförmige, spätere, schlechtere Frucht erhalten. — Die Herrnhäuser Frucht ist äußerlich der Holzfarbigen Butterbirne ähnlich, zartfleischig u. wohlschmeckend u. wurde v. Hrn. Borchers zwar nicht in s. Anleit., aber nachträglich in Kochs Wochenschrift v. 1865, S. 60 u. folg. unter dem Namen Butterbirne von Paridans als werthvolle Tafelfrucht I. Ranges besonders empfohlen.

Literatur und Synonyme: 5te Publication der Société van Mons von 1858, S. 200: Gédéon Paridant (van Mons). Die Birne ist nach der gegebenen kurzen Beschreibung mittelgroß, länglich oval, hellgelb, röthlich verwaschen, auf der Sonnenseite stark colorirt; Fleisch weiß, fein,

ſchmelzend, ſaftreich, gezuckert mit Rouſſelet-Gewürz, I. R., Ende Sept. reif. — Dieſem ähnlich de Liron, Table syn., I. Suppl., S. 11, ſei eine neue Varietät, ein van Mons'ſcher Sämling. — In Verzeichniſſen fand ich Gédéon P. nur bei Papeleu 1856—57 mit Reife im Okt. — v. Biedenfeld, S. 63 ſagt: Gédéon Paridant, v. M. „gerühmt als Birne I. R. für Okt. u. Nov." — Tougard hat nur ihren Namen im Regiſter mit dem Zuſatz: inconnu. — Zur Begründung der vermutheten Synonymie trägt wohl folgende Beſchreibung der Paridans bei:

Geſtalt und Größe gibt der Holzſchnitt. Die Frucht kann beſchrieben werden als mittelgroß, oval, um den Kelch ſo flachrund, daß ſie nicht aufſteht, nach dem Stiele zu meiſt auf einer Seite mit ſchwacher Einbiegung kurz abgeſtumpft kegelförmig endigend.

Kelch: kurz- u. ſpitzblättrig, graubraun, etwas wollig, geſchloſſen, in enger, ziemlich tiefer Senkung, die mit kleinen Falten beſetzt iſt, welche ſich als unregelmäßige flache Erhabenheiten auf der Wölbung erheben und verloren über die Frucht fortlaufen.

Stiel: etwas dünn, oft gekrümmt, braun, holzig, in mäßig tiefer und weiter Höhle, mit einigen Beulen umgeben.

Schale: hellgrün, ſpäter grünlichgelb mit bräunlichen Punkten und an der Sonnenſeite bräunlicher Röthe, die mit graubraunem, nur wenig rauhen Roſt überdeckt iſt und worin ſtarke weißliche Punkte bemerkbar ſind, um Kelch und Stiel auch zuſammenhängend beroſtet.

Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſaftreich, butterhaft, von angenehmem gewürztſüßen Geſchmack.

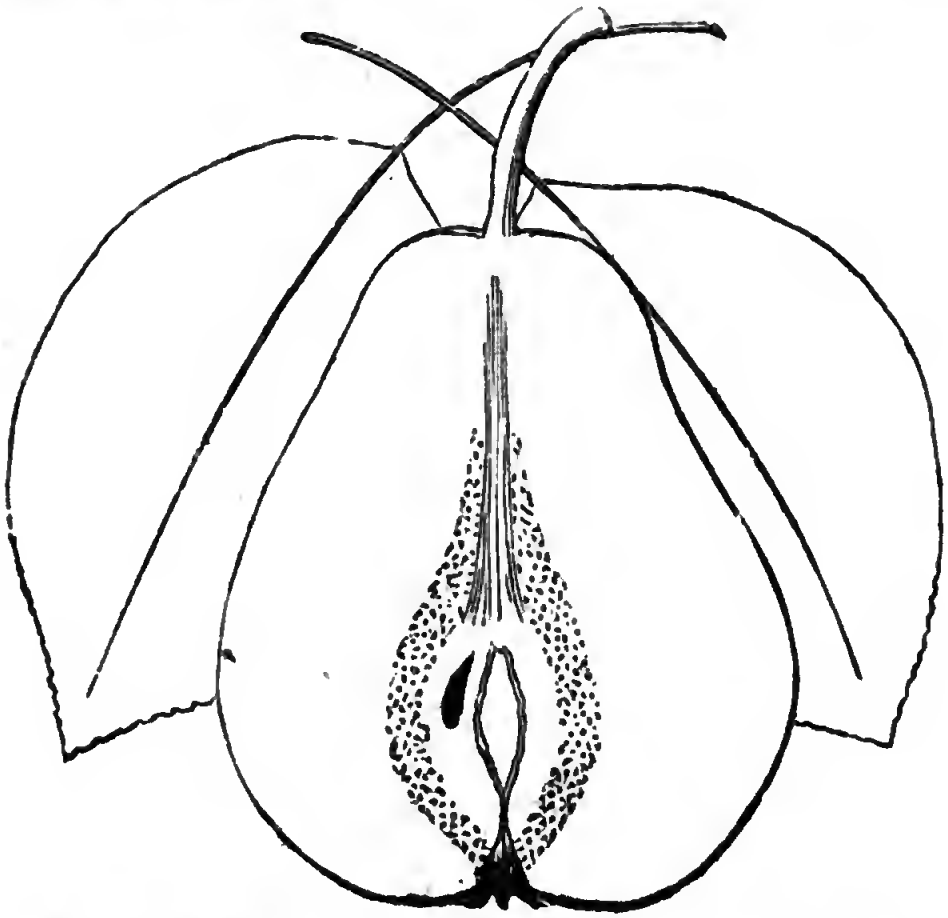
Kernhaus: mit etwas ſtärkeren Körnchen umgeben, ſchwach hohlachſig, Kammern enge, mit braunen vollkommenen Kernen, die einen ſchwachen Höckeranſatz haben.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt zu Anf. des Nov.; auch Hr. Borchers gibt 1ſte Hälfte des Nov. an. In ſüdlicheren Ländern mag ſie jedoch früher reifen u. auch hierin mit den Angaben der Gédéon P. ſtimmen.

Eigenſchaften des Baumes: derjenige der Gédéon wird als ſtarkwüchſig u. fruchtbar, für Hochſtamm u. Pyramide geeignet bezeichnet. — Nach Herrn Borchers hat der Baum der Paridans einen mäßig kräftigen Wuchs, zeigt Neigung zu Hängäſten, eignet ſich zu Hochſtamm, ſein Laub färbt ſich gegen den Herbſt hin roth. Die Sommerzweige einiger aus Herrnhäuſer Reiſern erzogener Bäumchen ſind lang u. ſchlank, wenig ſtufig, grünbraun, an der S.S. rothbraun mit zahlreichen feinen gelblichen Punkten, nach dem Ende hin etwas wollig. Blätter an denſelben mittelgroß, faſt klein, länglich eirund (die jüngſten elliptiſch u. lanzettf.) mit meiſt lang auslaufender ſcharfer Spitze, glatt, ziemlich grob- u. ſcharf-geſägt, etwas ſchiffförmig. Blätter des mehrjähr. Holzes ebenfalls längl. eirund, zum Theil viel kleiner u. nur die länger geſtielten an den Fruchtknospen ſind von der Größe der unteren Blätter des Sommerzweigs, auch oft noch länglicher u. eigenthümlich, zum Theil ſehr ſtark ſpiralförmig gewunden, ſo daß die Hälfte der unteren Blattfläche nach oben gekehrt iſt, feiner, doch immer ſcharf-geſägt, ziemlich dunkelgrün, doch wegen unebener Blattfläche mäßig glänzend. Die kurzen Stiele der kleinen Blätter ſind meiſt geröthet u. ſtehen mit den Blättern in gleicher Richtung geradeaus. — Blüthenknospen z. Z. unausgebildet.

Jahn.

No. 500. Erzbiſchoff Sibour. Diel I, 2. (3) 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn IV, 2.



Erzbiſchoff Sibour. Bivort. (Gregoire.) * oder ** Nov.

Heimath u. Vorkommen: Herr Gregoire in Jodoigne erzog ſie aus Samen; der junge Baum trug zuerſt 1855 u. der Erzieher benannte die Frucht nach dem verſtorb. Erzbiſchoff zu Paris, Monseigneur Sibour. — Ich hatte die Frucht, deren Fig. unſ. Holzſchn. gibt, aus dem Sortimente der Gartenbaugeſellſchaft in Namur bei der Ausſtellung in Görlitz u. fand ſie zwar gut von Geſchmack, aber das Fleiſch nicht völlig ſchmelzend, was an dem Jahrgange gelegen haben kann u. ich will deshalb mit meinem Urtheile von Anpflanzverſuchen, welche die Birne verdient, nicht abſchrecken.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. VII, S. 57, Monseigneur Sibour, mit Beſchreib. v. Bivort. Die Frucht iſt meiner Fig. ähnlich, doch breiter u. größer, 2¼" breit u. um ein Geringes höher abgebildet u. wird beſchrieben als ziemlich groß, kreiſelförmig-birnförmig, beulig, Schale rauh, hellgrün, ſpäter gelblich, braunroth beroſtet u. geſtreift, Fleiſch gelblichweiß, halbfein, ſchmelzend, ſaftreich, gezuckert, ſtark gewürzt, I. Ranges, nur wegen der Körnchen ums Kernhaus nicht allererſten Ranges, November. — 6te Publ. der Soc. v. Mons, S. 243 unter den geprüften Früchten mit gleicher Schilderung. — de Liron, Liste syn., S. 87; deſſen Descript III, S. 22, tab. 34, Fig. 1; gibt ſie im Umriß mehr kegelförmig, als birnförmig. Sei nach Hrn. Gregoire's Mittheilungen aus Kernen der Chaumontel erzogen. — Sonſt nur in Verzeichniſſen.

Gestalt und Größe meiner Frucht aus Namur sehe man oben. Eine 2te Frucht dorther war bei gleicher Höhe ungleich schmaler und daher fast walzenförmig von Gestalt.

Kelch: klein- u. kurzblättrig, halboffen, schwarzbraun, in etwas unregelmäßiger weiter und seichter Senkung.

Stiel: dünn, nach der Birne zu verdickt u. grün, sonst braun u. holzig, sitzt in enger oder weiter, mit ziemlich starken Beulen besetzter Höhle.

Schale: gelbgrün mit bräunlichen Punkten und Rostflecken, nur um den Kelch zusammenhängend berostet, ohne Röthe, an der Sonnenseite nur etwas gelblicher.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend (auch an der einen stellenweise erweichten Frucht noch mit Zusammenhang), doch von recht gutem, ziemlich stark (u. wie er mir vorkam, alant-artig-) gewürztem, süßen Geschmack.

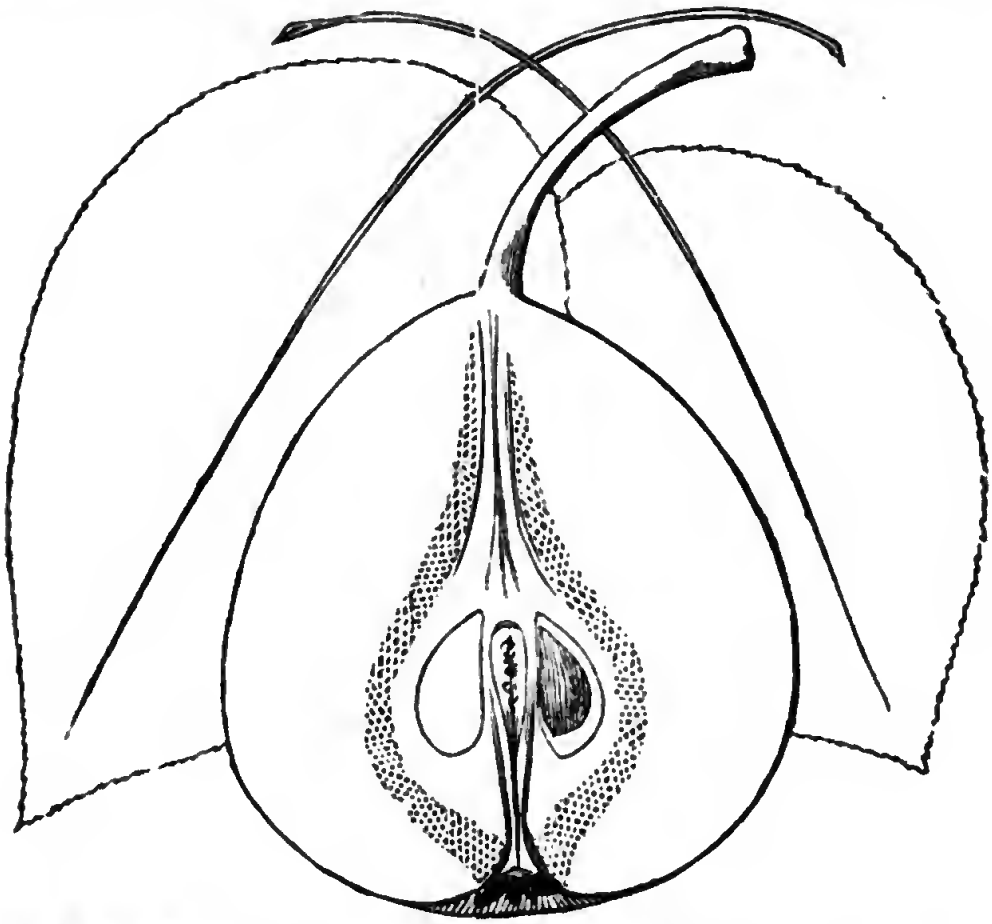
Kernhaus: nur mit wenigen, nicht großen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern klein, theilweise fehlend, mit nur unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Früchte reiften nach durchgemachter Ausstellung gegen Ende des Okt.; unter gewöhnlichen Verhältnissen wird also die Reife schon im November, oder wie Manche angeben, im November und Dezember sein.

Eigenschaften des Baumes: der Mutterbaum beweist sich nach Bivort etwas schwachwüchsig, doch war er umgepflanzt und wird deshalb später sein stärkeres Wachsthum vermuthet; er trägt seine Zweige fast horizontal. — An meinen Probeästen, die ich aus Reisern von Hrn. Gregoire fertigte, sind die Sommerzweige graubraun, an der Spitze rothbraun, mit vielen starken grauweißen Punkten, in der Mitte stufig und zu dornigen Fruchtspießen austreibend. Die Blätter sind elliptisch, die nachgewachsenen an den mittleren Knospen lanzettförmig, glatt, verloren gesägt oder ganzrandig. Blätter am Grunde der Sommerzweige u. am 2jährigen Holze ebenfalls elliptisch, einzelne eirund, kleinere u. schmalere lanzettförmig, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze noch undeutlich gekerbt-gesägt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert, etwas steif u. lederartig. — Die Annalen bildeten die Blätter am Fruchtholze theils eirund, theils elliptisch ab und beschreiben sie als oval, die nachgewachsenen als schmal u. lanzettförmig, ebenfalls als ganzrandig oder theilweise gesägt.

Jahn.

No. 501. Die Lewis-Birne. (Louis-Birne.) D. I, 2. 3.; L. VI, 1. a.; J. II, 3.



Die Lewis-Birne. (Louis-Birne.) Downing (Downer.) ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Amerika u. wurde erzogen v. Mr. John Lewis zu Roxbury um 1825 u. beschrieben v. Sam. Downer, Esq. zu Dorchester bei Boston, wie Downing mittheilt, der sie als eine vortreffliche Winterbirne, die am Baume lange festhänge u. spät geerntet werden müsse, sehr empfiehlt. Ihr Hauptfehler sei nur die außerordentliche Fruchtbarkeit, aus welchem Grunde sie auch klein bleibe, wenn man nicht durch gute Bodencultur nachhelfe. — Ich hatte die Birne als Poire Lewis mit Downing stimmend v. Hrn. Dr. Löper in Neubrandenburg und aus dem Sortimente aus Angers von der Ausstellung in Berlin und fand sie recht gut, nur scheint sie nicht die angegebene lange Dauer zu besitzen.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 441: Lewis (mit Citat von Manning, Kenrick und Thompson;) seine Figur ist mehr eirund, als kreiselförmig, an beiden Enden stark abgestumpft, etwas über 2″ breit und hoch. Die Frucht wird beschrieben als kaum mittelgroß, eiförmig, dunkelgrün, reif bleichgrün mit röthlichen Flecken, Fleisch gelblichweiß, grobkörnig, schmelzend, saftig, sehr wohlschmeckend, leicht gewürzhaft parfümirt für Nov. bis Febr. — Annal. de Pom. IV, S. 47: Lewis Pear mit dem Syn. Poire Louis (geben nur Downings Figur und Beschreibung zur Unterscheidung von der ebendas. beschriebenen Dix. Vergl. letztere in diesem Bande des Ill. Hdb., S. 85.)

— De Liron d'Air., Liste syn., S. 82 nach Downing; in ſ. Descript. I, S. 40, tab. X, Fig. 6 iſt unter dem Namen Lewis Pear ou Poire Louis die Dix im Umriſſe gezeichnet, was in Descript. 2te Fortſetzung, S. 48 berichtigt wird. — Cat. Lond.: Lewis, wie Downing. — Hogg, Man. 1860 desgl., bezeichnet ſie aber als mittelgr., länglich eirund (oblong-ovate.) — Dochnahl, S. 139 hat als Lewisbirne, Lewis Pear mit den Syn. P. Louis und Leurs, auch nur die Dix, ebenſo von Biedenfeld, S. 43.

Geſtalt u. Größe meiner Frucht aus Angers gibt unſer Holzſchnitt, wonach die Birne doch ſchon als mittelgroß, zwiſchen eirund u. kreiſelf. zu bezeichnen ſein wird. Hrn. Dr. Löpers Frucht war etwas größer und breiter, ſtärker kreiſelförmig, faſt rundlich, am Stiele mehr abgeſtumpft, darin ähnlich Downings Figur.

Kelch: ziemlich groß, langblättrig, ſternförmig, offen, grauwollig, in regelmäßiger weiter, doch ſeichter Senkung.

Stiel: nach beiden Enden zu verdickt, lang, nach der Birne zu grün mit Wärzchen, ſonſt braun, ſteht obenauf, ſich ziemlich ohne Abſatz in die Frucht verlierend.

Schale: grüngelb, an der anderen Frucht faſt durchaus gelb, mit undeutlichen grünen oder braunen Punkten und etwas Roſtfleckchen, die ſich nach dem Kelche und Stiele zu mehren und beſonders um letzteren gelbbraun beroſtet.

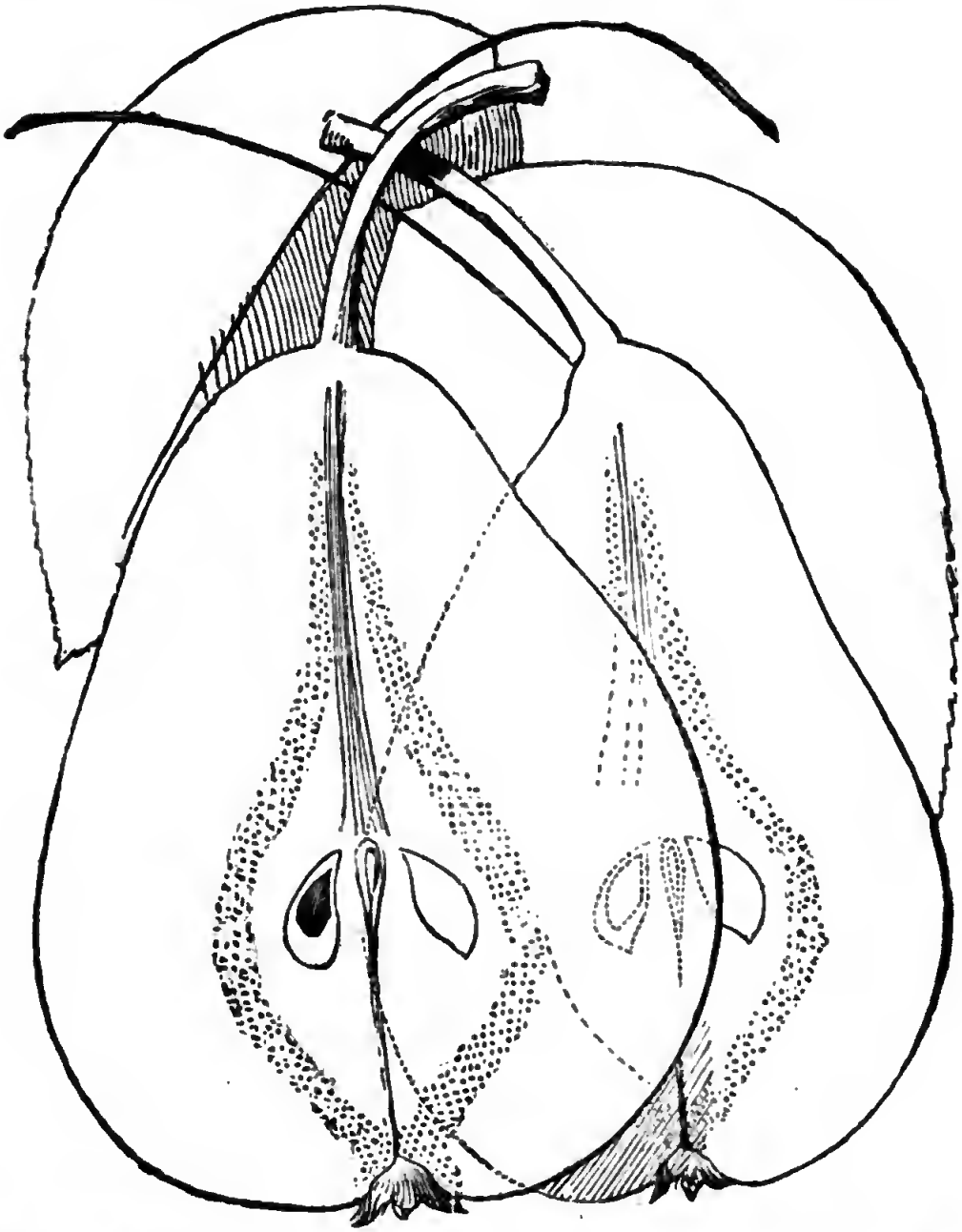
Fleiſch: gelblichweiß, fein, ſaftreich, ſchmelzend, angenehm gewürzt-ſüß; an der Mecklenburger Frucht bemerkte ich mir ſogar gewürzhaften, erhabenen weinartigen Zuckergeſchmack, was dafür ſpricht, daß die Birne auch bei uns unter günſtigen Verhältniſſen ſehr gut wird.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht großen Körnchen umgeben, bei der Mecklenburger Frucht weniger, hohlachſig, Kammern groß, mit ſtarken langen, braunen mit einem kleinen Höcker verſehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht aus Angers zeitigte nach beſtandener Ausſtellungswärme den 20. Okt., die andere zu Ende des Okt. und möchte das Ziel ihrer Dauer hiernach wohl Nov. ſein.

Eigenſchaften d. Baumes: derſelbe treibt nach Downing ſehr kräftig, ſeine Blüthen leiden nicht von Spätfröſten, ſeine Zweige ſind lang, hängend, dunkelolivengrün. — Mehrere Baumſchulbäumchen, die ich aus Zweigen von einem von Hrn. Leroy erhaltenen Baume erzog, zeigen freudigen Wuchs, ihre Sommerzweige ſind gerade, ſchlank, graubraun, nach der Spitze hin mehr rothbraun, mit ſtarken und vielen weiß-gelblichen Punkten, an der Endknospe weißgrauwollig. Blätter an denſelben eirund (doch weniger breit und ſpitz, als auf obigem Holzſchnitte), zum Theil auch oval, zugeſpitzt und oft kurz kurzgeſtielt, einzelne länger geſtielte ſind auch elliptiſch, fein ſeicht, etwas ſtumpf, zum Theil ziemlich verloren geſägt, glatt, ſchwachſchiffförmig und etwas wellenförmig, ſo daß die Blattſpitze oft ſeitwärts gerichtet ſteht, dunkelgrün und glänzend, fein geadert. — Die Vegetation iſt etwas ähnlich derjenigen der Dix, unter deren Blätter am Grunde der Sommerzweige ebenfalls eirunde u. ovale vorkommen, doch ſind ſolche bei letzterer einzelner, ihre Bezahnung iſt ſchärfer und ihre Farbe weit heller grün mit ſtark ſichtbaren Adern; die Farbe der Sommerzweige iſt heller gelb, mit ſehr ſparſamen und feinen Punkten. Jahn.

No. 502. General Tottleben. D. I, 3, 2 (3.); L. III (V), 1. a.; J. V (III), 2 (3).



General Tottleben. Papeleu. (Fontaine de Gheling.) ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht ging hervor aus einer Saat, welche 1839 Herr Fontaine de Gheling zu Mons machte und brachte der Baum 1855 die ersten Früchte. Das der Birne bereits vielfach in den neuen belgischen Obstverzeichnissen ertheilte Lob stieß Anfangs auf Widersprüche, doch stellte sie bereits die Societé van Mons in Brüssel unter die erprobten werthvollen Früchte und es zeigen auch Anbauversuche in Deutschland, wie mir z. B. Hr. Fabrikbesitzer, Rittmeister Dr. Hermann in Schönebeck (bei Magdeburg) im Herbste 1864 die Früchte zu obigem Holzschnitte sandte, die auch in diesem kühlen Sommer sich im Freien noch gut ausbildeten und schmelzend und wohl-

ſchmeckend wurden, ſo daß ſie als eine neue ſchöne große Birne zur Fortpflanzung mit Recht empfohlen werden kann.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. VIII, S. 57 mit Beſchreibung von Bivort, welcher bemerkt, daß die Frucht bereits von Ad. Papeleu in der Illustrat. horticole de Gand von 1858 beſchrieben ſei, u. ſie iſt in letzter ähnlich obiger kleineren Figur, doch noch einmal ſo groß abgebildet. Bivort gibt ſie mehr meiner größeren Figur gleichend, jedoch über 3" breit u. 4¼" hoch und hält dieſe Form, nemlich birnförmig pyramidal für die normale, doch erzog er andere Früchte auch oval u. wieder andere von der Geſtalt der Dechantsbirnen, überhaupt ſei die Form veränderlich. — Kurze Beſchreibung geben auch 10. Publication der Soc. van Mons, S. 385 u. Baltet, deutſch, im Nachtrag S. 57. In beiden wird die Form als birnförmig oder bauchig-birnförmig bezeichnet. In den Illuſtr. Monatsheften v. 1865, S. 34 findet man ſie von Hrn. Palandt in Hildesheim beſchrieben. Der Holzſchnitt daſelbſt gibt ſie etwas kleiner als oben, von Geſtalt bauchig-birnförmig.

Geſtalt u. Größe vergl. Voriges. Wie Hr. Hermann bemerkt, erzog er die Birne früher auch ſchon größer.

Kelch: ziemlich groß und offen, die Blätter fehlen zum Theil, die vorhandenen ſind ziemlich lang, grüngelb mit ſchwärzlichen Endſpitzen, aufliegend. Die Einſenkung iſt klein, oft unregelmäßig und es machen auch ſonſt da und dort am Bauche vortretende Erhabenheiten die Abrundung ungleich.

Stiel: ziemlich ſtark, 1½" lang, meiſt gekrümmt, grün, am Ende braun, ſteht wie eingedrückt neben Höckern oder geht zuweilen auch faſt ohne Abſatz in die Frucht über.

Schale: nicht ſtark, glatt, doch durch Unterlagerungen etwas uneben, von Farbe hellgrün, in der Reife grüngelb oder auch helleitronengelb, mit zahlreichen feinen grünen oder bräunlichen zuletzt verſchwindenden Punkten, die ſich an der S.S. vergrößern und vermehren, auch mit Roſtſtreifchen und hie und da mit einem Lederfleckchen untermengt ſind, ohne Röthe.

Fleiſch: matt- oder gelblichweiß, ums Kernhaus lachsroth, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehmem ſüßweinigen, durch eine Spur von Herbem fein pikanten Geſchmack, etwas dem der Chaumontel ähnlich, doch weniger ſüß und eindringlich, und zwar ſchien er mir an der noch grüngelben, ſtellenweiſe halbſchmelzenden Frucht am beſten. In anderen wärmeren Sommern wird der Geſchmack noch edler ſein.

Kernhaus: hat nur wenige nicht ſtarke Körnchen, doch etwas Faſern im Umkreiſe, die Achſe iſt ſchwach hohl, die Kammern ſind klein, oft unausgebildet, mit wenigen kleinen kurzſpitzen hellbraunen Kernen mit oder ohne Höcker.

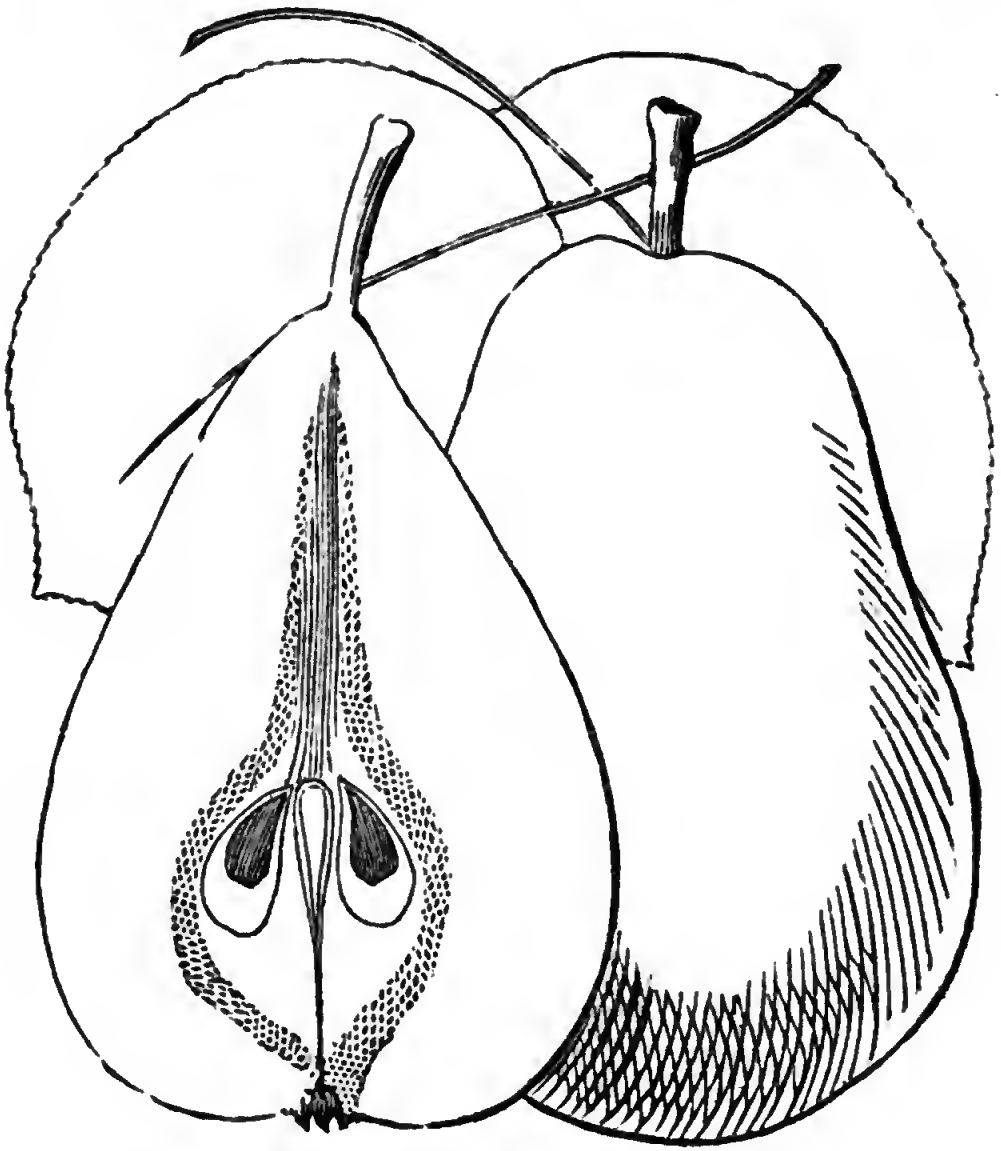
Reife und Nutzung: Herrn Hermanns Früchte reiften Mitte Nov. Bei Biv. zeitigte ein Theil nach Anfang des Nov., andere im Dec. und noch andere hielten ſich bis 20. Febr., wie Papeleu und Gheling es angeben. Nur Baltet will gefunden haben, daß die Frucht im Okt. reife. (Rev. hort. Nr. 8 v. 1865., daraus in Allg. T. Gartenzeitung deſſelben Jahrg.)

Der Baum wächst kräftig und pyramidal und iſt fruchtbar. Er verlangt nach Baltet ziemlich langen Schnitt u. Caſſement der Fruchtruthen, gedeiht nach Transon frères auch auf Quitte. Ihre richtige Größe ſoll die Birne jedoch nur am Spaliere erlangen. — Die Belaubung iſt ähnlich der der Hofrathsbirne; am jungen Fruchtholze ſind die Blätter meiſt breitelliptiſch, länger oder kürzer zugeſpitzt, andere, beſonders die am Grunde der Sommerzweige ſind auch oval, oft kurz zugeſpitzt, oft ohne alle Spitze; ſie ſind ferner mittelgroß, nur vorne unregelmäßig u. ſeicht-geſägt, glatt, etwas hellgrün, ziemlich reichgeadert, meiſt flach ausgebreitet, doch am Rande ſchwach ſchiffförm. oder einigemal wellenförm. gebogen. — Sommerzweige grünlich graubraun, nach oben etwas geröthet, graugelb punktirt.

Jahn.

Nachſchrift. Daß die Tottleben, wie man in neuerer Zeit, briefl. Mittheilung nach, in Tournay hat behaupten wollen, identiſch mit Leopold I ſei (Ill. Hdb. V, S. 145), ſcheint mir nach der Vegetation derſelben, die ich von 2 Seiten überein beſitze, unwahrſcheinlich oder die Blattform meiner ſehr jugendl. Bäume und des Probezweigs der Leopold I müßte ſich noch ändern.

No. 503. Schöne von Thouars. Diel III, 3, 3.; Luc. XI, 1, a.; Jahn IV, (?) 3.



Schöne von Thouars. Prevoſt. †† Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: die oben im Durchſchnitte gezeichnete Frucht befand ſich im Sortimente der Gartenbaugeſellſchaft in Angers bei der Ausſtellung in Berlin unter dem Namen Coulon de St. Maro und Hr Leroy in Angers bezeichnet dieſe in ſeinem Verzeichniſſe als große delikate Kochbirne I. Ranges für Sept. u. Okt., indem er auf Comice hort. d'Angers verweist u. als Synon. Belle de Thouars angibt, unter welchem Namen ſie Prevoſt im Rouener Bülletin beſchreibt ohne Angabe des Urſprungs, der in dubio Prag ſein könnte, da ſie auch unter der Benennung Belle de Pragues oder de Prague vorkommt.

Literatur u. Synonyme: Rouener Bülletin, S. 204 mit Abbildung zweier Früchte, die beide die walzenförmige Geſtalt der weiter auf unſ. Holzſchnitte gegebenen Figur haben und deren eine noch mehr länglich, 2¼" breit u. etwas über 4" hoch iſt. Nach derſelben Quelle geben kurze Nachricht Tougard, S. 44, de Liron, Table syn., II. Suppl., S. 5, auch wohl v. Biedenfeld, S. 79. —

Auch Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 44 hat eine Belle de Thouars und citirt das Rouen. Bülletin (was er und andere franzöſ. Schriftſteller als Pomologie Seine-Inférieure bezeichnen.) Er bildete ſie ebenfalls ſehr länglich ab, wie Rouener Bülletin, in der einen Frucht etwas an Kegelform, in der anderen an Flaſchenform angrenzend, nahe an 3¾" breit, 4½" hoch, ſo daß ſeine 2te Frucht einer recht großen Holländiſchen Butterbirne gleicht, nur etwas düſterer gefärbt iſt. — Nach dem äußeren u. inneren Verhalten meiner Frucht aus Angers und eines von Leroy empfangenen Baumes kann ich trotz der verſchiedenen Geſtalt derſelben nicht daran zweifeln, die von Prevoſt und Decaisne beſchriebene vor mir zu haben, als deren Synonyme Erſterer Belle de Troyes, Belle de Pragues u. St. Maro und Decaisne weiter Belle de Thouarsé, Belle de Prague u. Coulon de St. Maro angeben. — Hogg verweist bei St. Maro auf Urbaniste (Coloma's Herbſtbutterb.), die mit obiger nichts gemein hat, welcher aber auch Willermoz, Pom. de la France das Syn. St. Maro hinzugibt.

Ueber Geſtalt und Größe vergl. m. das Obige. Prevoſt beſchreibt die Frucht als mittelgroß oder groß, länglich abgeſtumpft, oder abgeſtumpft pyramidal, Decaisne als birnförm. oder ſehr länglich abgeſtumpft, oft ſehr unregelmäßig.

Kelch: ſpitz- und breitblättrig, offen, innen geröthet, außen gelbbraun, in ſeichter weiter Senkung mit einzelnen Beulchen umgeben, die jedoch am Bauche mehr hervortreten und die Abrundung oft ungleich machen.

Stiel: ziemlich ſtark, verſchieden lang, oft gekrümmt und nach der Birne zu fleiſchig, ſonſt braun u. holzig, ſteht auch bei ſtark abgeſtumpfter Spitze obenauf, ſelten in kleiner Höhle, von Höckern umgeben.

Schale: citronengelb, doch kaum durchſchimmernd, denn die ganze Oberfläche iſt mit zuſammenhängendem gelbbraunen Roſt überdeckt, dem an der Sonnenſeite einige bräunliche Röthe und etwas rauhe graubraune Roſtpunkte untergemengt ſind, ſo daß die Frucht wie Capiaumont oder Prinzeß Marianne ausſieht.

Fleiſch: weiß, ziemlich fein, mäßig ſaftig, abknackend oder feſt mit einiger Geſchmeidigkeit, von ſäuerlich ſüßem, nur wenig gewürzten Geſchmack.

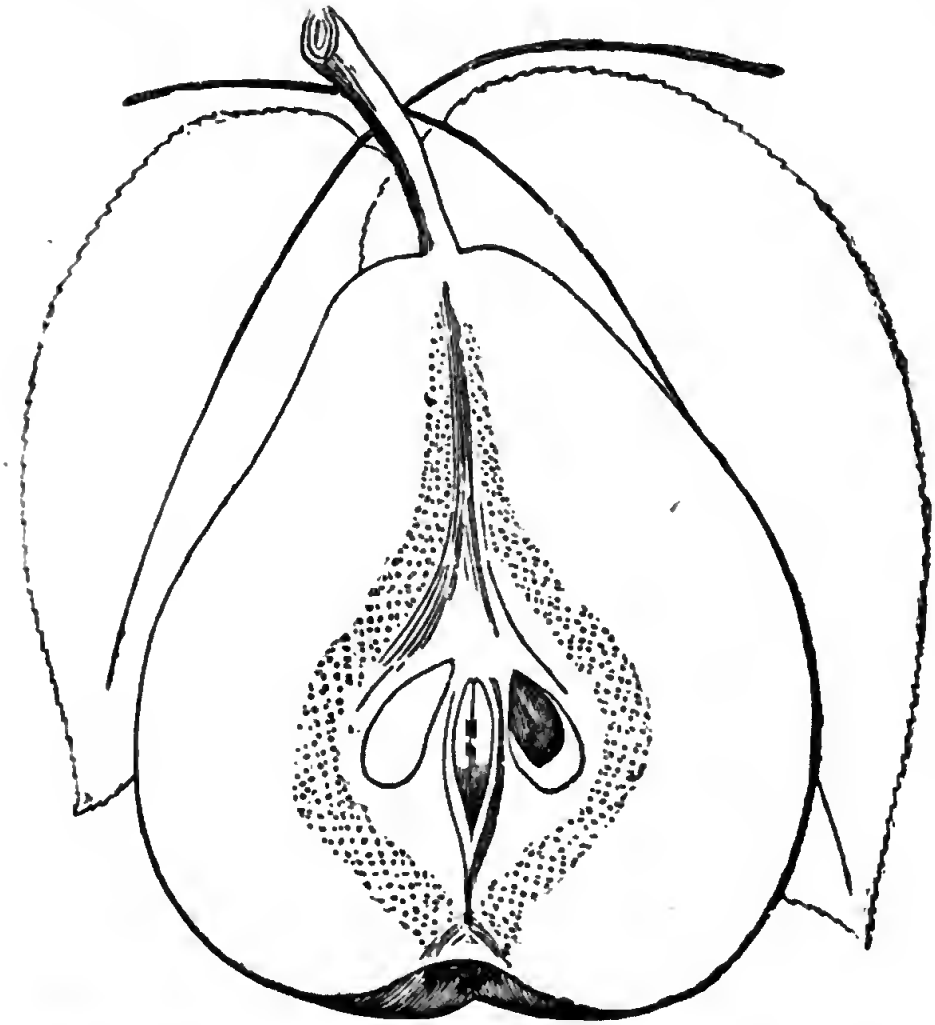
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern ziemlich groß, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit Höckeranſatz.

Reife und Nutzung: Leroy gibt die Zeitigung zu früh an, die Frucht aus Angers hielt ſich bis 20. Nov. — Auch nach Decaisne und Prevoſt reift ſie im Nov. u. Dec., wird aber nach Letzterem am beſten im Nov. u. Anf. Dec. verbraucht, iſt zum Rohgenuß nur III. Ranges, doch nach beiden ebenfalls eine gute Compotfrucht.

Der Baum wird als ſtarkwüchſig u. fruchtbar, zur Pyramid-Erziehung geeignet beſchrieben. — An meinem noch jugendlichen Baume ſind die Sommerzweige mäßig lang, doch ziemlich ſtark, nach der Spitze hin verdickt und meiſt etwas wollig, graubraun mit feinen und ſtärkeren weißlichen Punkten. Augen gedrängt, ziemlich groß, rundlich oder ſtumpfſpitz, beſſer unten am Zweige ziemlich abſtehend, wodurch der Zweig etwas ſtufig wird. Blätter oval, mit auslaufender oder etwas aufgeſetzter ziemlich langer Spitze, fein und ſeicht, aber ſcharfgeſägt, wenig ſchiffförmig, aber etwas ſichelförmig. Unten am Zweige ſind die Blätter größer, doch von gleicher Form, theilweiſe etwas ins Eirunde und kurzzugeſpitzte Blätter ins Rundliche übergehend, glatt, an dem 1—2" langen geradeausſtehenden Stiele etwas ſichelförmig überhängend, nicht ſehr dunkelgrün, doch glänzend, fein geadert, nur die Mittelrippe iſt ſehr ſichtbar. Am Fruchtholze ſcheint die Blattform länglich eirund zu ſein, doch ſchildert ſie Decaisne an demſelben als faſt rundlich (u. ich habe deshalb eines der rundlichen Blätter hinzugezeichnet) und gibt ſie als faſt ganzrandig an, während ich ſie ſämmtlich, wenigſtens nach der Blattſpitze hin ſcharf geſägt finde. Am Sommerzweige beſchreibt er ſie als oval oder länglich, gezahnt, Prevoſt als ovallanzettförmig, fein und ſeicht gezahnt.

Jahn.

No. 504. Esmeralda. Diel I, 3 (2), 2.; Lucas III, 1. a (b.); Jahn II, 2.



Esmeralda. Thompson. (Downing.) *, fast ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: diese Birne befand sich unter dem Namen Esmeralde in dem franz. Sortimente aus Angers bei der Ausstellung in Berlin und da sie groß und schön, auch schmelzend und wohlschmeckend war, ließ ich mir einen jungen Baum von Hrn. Leroy in Angers kommen, der in seinem Verzeichn. Thompson citirt, (dessen Werk, wenn von ihm außer dem Lond. Catalog noch ein anderes existirt, ich jedoch nicht besitze), auf welchen sich auch Downing beruft; Letzterer sagt, sie sei eine belgische Varietät, in Amerika noch nicht lange eingeführt. Außer in Catalogen habe ich den Namen in belgischen (auch in französischen) Schriften nicht gefunden.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 435: Emerald. Sei der Hardenponts Winterbutterbirne (Glout Morceau) äußerlich ähnlich, werde in den mittleren Staaten fein und gut werden, Neu-England sei wohl zu kalt für sie. Beschreibt sie dann als mittelgroß, eirund (obovate), ziemlich unregelmäßig einseitig u. beulig von Gestalt, grün, braun gesprenkelt u. a. d. S. S. blaßbräunlich. Fleisch schmelzend, butterhaft süß u. excellent, Decbr. — Aehnlich Hogg, Man.,

S. 185 „stark gewürzt, Nov. Dec.“; auch Catal. Lond. vergleicht sie der Glout Morceau und gibt wie Leroy Nov. und Dec. als Reifzeit an. Desgl. v. Biedenfeld I, S. 84 nach irgend einem Verzeichnisse. Leroy schreibt ebenfalls Emerald; zu der Birne aus Angers hatte man jedoch als gleichbedeutend Esmeralde, Esmerald, Emerald geschrieben. — Emerance, Emerance Bivort ist eine verschiedene, in Bivorts Alb. IV beschriebene Birne.

Gestalt: die Frucht kann noch genauer bezeichnet werden als groß, eirund, nach dem Stiele zu birnförmig, um den Kelch plattrund, aber stark beulig, jedoch steht die Birne noch gut auf ihm auf.

Kelch: gelbbraun mit verworrenen etwas wolligen zusammengeneigten Blättern, also geschlossen (nach Hogg ist er offen), in einer ziemlich tiefen u. weiten Einsenkung, die jedoch, wie schon erwähnt, durch Falten oder Beulen sehr unregelmäßig ist. Auch über den Bauch hin laufen diese letzteren als stumpfe Schwielen noch fort u. die Oberfläche der Frucht ist überhaupt durch Erhabenheiten neben Vertiefungen ziemlich uneben.

Stiel: ziemlich lang und stark, am Ende braun, nach der Birne zu grüngelb, steht obenauf wie eingedrückt, doch neben einem kleinen sich an ihn anlegenden Höcker schief.

Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb, mit starken bräunlichen Punkten, die an der S.S. mehr röthlich sind, auch finden sich stärkere grünliche Punkte und Flecken u. hier und da ein schwärzlicher Rostfleck, aber nur wenig Rost.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, halbfein, ziemlich körnig, saftreich, schmelzend, erfrischend säuerlich süß, auch ziemlich gewürzhaft, recht angenehm.

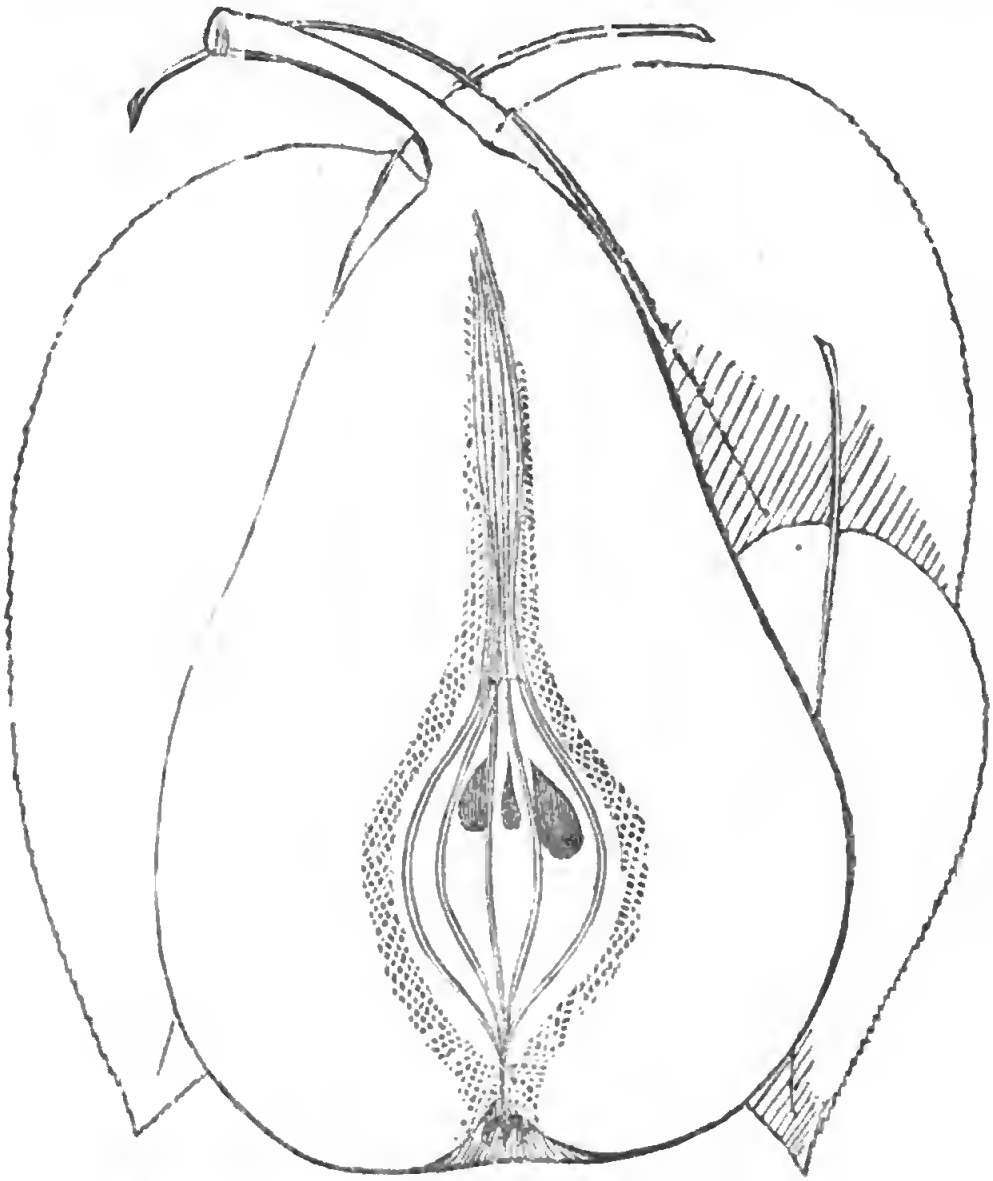
Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern mäßig groß, mit großen vollkommenen, schwarzbraunen mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die mir vorliegende Frucht war Anf. Nov. reif, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme mit durchgemacht. Unter gewöhnlichen Verhältnissen wird die Reife Nov. und Dec. sein, und die Frucht würde I. Rang verdienen, wenn sie feineres Fleisch und weniger Körnchen ums Kernhaus hätte.

Eigenschaften des Baumes: mein jugendlicher Baum zeigt gemäßigtes Wachsthum, trägt jedoch seine Zweige schön aufrecht und scheint sich zur Pyramidform gut zu eignen. — Die Blätter des älteren Holzes sind länglich eirund, mehrere auch langoval, (oft kleiner und schmaler, auch regelmäßiger, als sie der Holzschnitt darstellt), am Stiele meist etwas herzförmig, zum Theil fein u. seicht, zum Theil auch gröber und tiefer, doch meist nicht scharf gesägt, glatt, stark schiffförm. u. sichelförm., dunkelgrün und glänzend. Blattstiel oft geröthet. An den Sommerzweigen sind die Blätter theilweise elliptisch, auch gröber gesägt, gewöhnlich jedoch auch nur stumpfsägezähnig. — Die Sommerzweige sind mäßig lang u. stark, nach dem Ende hin etwas verdickt, hellgrau mit grünlichem Schimmer, a. d. S.S. grauröthlich, fein weißlich punktirt. — Die Vegetation ist von der der Hardenponts W. Butterbirne gänzlich verschieden.

Jahn.

No. 505. Gräfin von Guasco. D. I, 3. 2. (3.); L. III (V), 1. a.; J. II, 2. (3.)



Gräfin von Guasco (aus Schwetzingen.) • Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht befand sich unter dem Namen Comtesse de Guasco in dem Sortimente des Großherzogl. Gartens in Schwetzingen bei der Ausstellung in Görlitz und Hr. Gartendirector Hartweg von dort erlaubte mir sie zur Untersuchung mitzunehmen. Die Birne ist äußerlich sehr schön, doch entsprach ihr Inneres nicht meinen Erwartungen, aber ich habe sie vielleicht nicht im richtigen Zeitpunkte genossen und sie muß deshalb noch weiter beobachtet werden. Woher sie nach Schwetzingen kam, habe ich nicht erfahren.

Literatur u. Synonyme: in Schriften oder Verzeichnissen habe ich den obigen Namen nicht gefunden. De Liron hat Table syn., S. 28 eine Belle de Guasco (erzogen von einem Hrn. v. Guasco, sei eine neue Varietät und noch nicht beschrieben) bezeichnet als groß, schmelzend, Tafelfrucht II. Ranges

für Aug. u. Sept. — Dann hat er ibid., S. 34 eine Céleste de Guasco (ebenfalls von Hrn. v. Guasco erzogen) gleichfalls groß, schmelzend, Tafelfrucht I. R., doch für Dec. bis Febr. — Die letztere wird auch v. Biedenfeld, S. 100 (ohne Angabe der Literatur-Quelle u. in unrichtiger Schreibweise) als la Céleste, Guasser haben, sie sei groß, von Form der Passe Colmar, schmelzend, I. R., im Dec. u. Jan. reifend. — Sowohl de Liron wie v. Biedenf. geben derselben als Synon. Poire Céleste hinzu, wobei bemerklich zu machen, daß nach Willermoz in Pomologie de la France*) Poire Céleste (de Bavay) Synonym der Diels Butterbirne ist, die mit unserer Frucht, welche jedenfalls obige Céleste de Guasco sein wird, gar keine Gemeinschaft hat.

Gestalt u. Größe vergl. man oben.

Kelch: klein, spitzblättrig, halboffen, in kleiner enger u. seichter Einsenkung mit schwachen Beulen umgeben. Letztere sind als stumpfe Schwielen auch über den Bauch hin noch etwas bemerklich.

Stiel: stark, $1^1/_4$" lang, gelbbraun, verliert sich ohne Absatz in die Spitze der Frucht, wird aber durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, weißlichgelb, auf der Sonnenseite mehr citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten u. Roststreifchen, um Kelch u. Stiel dünn, nur wenig zusammenhängend bräunlich berostet.

Fleisch: weiß, halbfein, saftreich, rauschend, zwar noch gewürzt-süß, doch ohne Vorzüge, wenn die Frucht nicht schon zu weit passirt war, denn sie war bereits schon etwas mehlig.

Kernhaus: mit nur wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, stark hohlachsig, mit nach der Achse zu offenen Kammern, die lang, aber enge sind u. nur einzelne lange dunkelbraune mit schwachem Höcker besetzte vollkommene, sonst meist taube Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: die Birne verhielt sich wie oben am 9. Nov. und hätte wohl 8 Tage früher versucht werden müssen, sie hatte aber die Wärme des Ausstellungsraumes durchgemacht und wird unter anderen Verhältnissen sich bis December und vielleicht auch etwas länger halten.

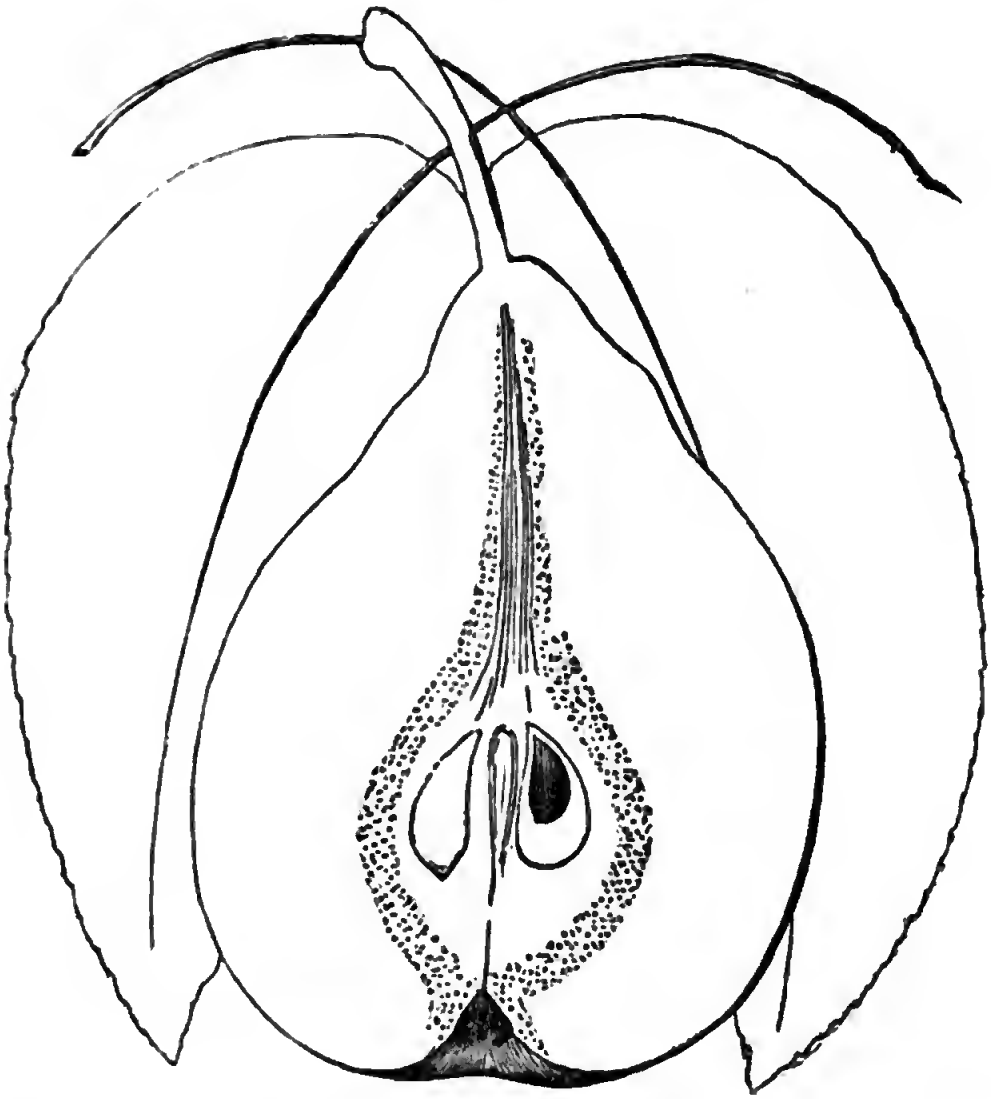
Eigenschaften des Baumes: über sein Verhalten in Schwetzingen kann ich nichts mittheilen. De Liron gibt den Baum der Céleste de Guasco als schwachwüchsig, fruchtbar an, nach v. Biedenfeld wäre er starkwüchsig, reichtragend, geeignet besonders für südliches u. östliches Spalier. — An einigen aus Schwetzinger Reisern erzogenen, sehr jugendl. Bäumchen sind die Sommerzweige gerade, lang u. ziemlich stark, gelblichgraugrün, nach oben geröthet, mit weißgelblichen Punkten. Blätter an denselben eirund, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oder auch länglich elliptisch u. die jüngsten lanzettförmig, oft verloren, fein, seicht u. stumpf-gesägt, schwach schiffförmig u. sichelförmig, häufig auch halbspiralförmig gebogen. Unten am Zweige sind die Blätter oft ungleich größer u. länger gestielt, meist eirund, zum Theil ziemlich länglich, zum Theil sehr breit u. kürzer, je nach der verschieden lang auslauf. Spitze, fein u. seicht, einzelne auch gröber u. schärfer gesägt, glatt, flach, mit einigen welligen Biegungen, hellgrün, mattglänzend, fein geadert, nur die gelbliche Mittelrippe macht sich merklich sichtbar.

Jahn.

---

*) Der vollständige Titel dieses vortrefflichen Werkes, welches sich in guter farbiger Darstellung dem Jard. fruit. Decaisne's würdig anreiht, sich aber in dem bis jetzt erschienenen, von Willermoz bestens redigirten I. Bande auf eine Auswahl von 60 der besten jetzt bekannten Birnen beschränkt, ist: Pomologie de la France (ou Histoire et Déscription de tous les fruits, cultivés en France et admis par le congrès pomologique, institué par la Soc. Imperiale d'Hort. pratique du Rhône. Ouvrage publié avec le concours des Sociétés d'Agriculture et d'Horticult. françaises.) Lyon, chez J. Nigon, 1863. — Dasselbe dürfte bei dem jetzt vom deutschen Pomologenvereine beabsichtigten Kupferwerke, die Birnen betr., zum Muster genommen, wenn nicht geradezu adoptirt werden.

No. 506. Spaniſche Apothekerbirne. D. III, 3. 3.; L. XI (V), 1. a.; J. II, 3.



Spaniſche Apothekerbirne. Duhamel. (Quint.) Selten *, meiſt K. Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: ſie iſt eine alte Frucht unbekannten Urſprungs und ziemlich bei allen Autoren zu finden, doch beſtrebt man ſich nicht mehr wie früher, ſie als Tafelfrucht zu erziehen, ſondern ſie dient als Kochbirne und wegen ihrer Größe und Schönheit bei guter Ausbildung beſonders auch als Tafelzierde.

Literatur und Synonyme: Duhamel (deutſch) III, 73, tab. 46: **Bonchrétien d'Espagne**; beſchreibt ſie als ſehr groß, der Winter-Bonchretien ähnlich, doch länglicher wohlgeſtalteter, Fleiſch trocken, hart, brüchig oder zart, gezuckert, ſaftreich, ziemlich gut, je nach dem Jahre und Boden. Nov. Dec. — Decaisne, Jard. fruit. I, tab. 12: **Poire de Janvry**; citirt Merlet, Quintin., Duham. u. Poiteau u. tritt wie Letzterer Duhamel bei, der ſie als eine der ſchönſten Birnen, zu Compots vortreffl. u. richtig ausgereift auch roh genießbar bezeichnet. Er bildete ſie, wie Duham, unſ. Holzſchn. ähnlich, (zu welchem eine Frucht aus Angers diente), doch größer, 3" breit, 4" hoch, an der Sonnenſeite brillant geröthet ab. — Abbildung geben noch Biv. Alb. I,

tab. 12 „abknack., Vielen besage ihr eigenthümlicher süßer Geschmack; Nov. Jan." — Knoop, tab. II, S. 82, wenig geröthet. — Zink, tab. VII, Nr. 62, werde nach u. nach weich, genießbar, Oct.—Febr. u. länger. — Pom. franc., tab. 83, Nr. 115 gibt sie 3¾" breit, 4¾" hoch, hat unter Nr. 116 noch eine angebl. Spielart als Spanischer Präsident, Doré d'Auch, Vraie Saffran d'automne, sehr groß u. gelb, nicht geröthet; glaubt Zinks Paul Kochs Birne, Anf. Oct. reifend, werde hieher gehören. — Pom. Austr., Taf. 105, Duhamel ähnlich. — T. O. G. VI, S. 123, Taf. 20, sehr groß, stark länglich. — Christ, Vollst. Pom., S. 150. — v. Aehrenthal, 49, I. — De Liron, Descript., II. Forts., S. 35, tab. 28, Fig. 1. — Beschreibungen: Diel I, S. 270 „reift im Dec., dauert einige Monate" (hat sie vielleicht II, S. 118 als Gelbe Herbstapothekerbirne, Bonchrétien d'automne nochmals beschrieben.) — Christs Hdwb., S. 166. — Baltet, S. 45, deutsch 60 „Zierfrucht für Dec., von Innen leicht teig werdend." — Tougard, S. 47. — Hogg, S. 212. — Oberd., S. 318. — Dochnahl, S. 177. — Synonyme: Langhansbirne, T. O. G.; Spanische Herbstzuckerbirne, Bonchrét. d'automne, Saffran d'automne, Janvry, Gracioli de la Toussaint, Van Dycks Peer, Pom. franc.; Président d'Espagne, Graciole d'automne, Knoop; Bonchrét. d'Espagne d'oré, Zink; Saffran rozat, Spanish Good Christian, Manger; Spanish Bonchrét., Spanish Warden, Hogg; Spina, Cat. Lond.; Vermillon d'Espagne, Grand Brétagne la grosse, Grosse Mansuette des Flamands, Tougard (doch vrgl. über beide letzteren S. 280 u. 352 dies. Bds.)

Gestalt und Größe vergl. man oben, auch das bereits Gesagte.

Kelch: klein u. hartblättrig, gelbbraun, geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung mit Beulen umgeben, die zum Theil fortlaufend die Abrundung am Bauche ungleich machen.

Stiel: lang u. stark, holzig, braun, steht obenauf schief neben einem Höcker.

Schale: gelb mit auffälligem u. starken Carminroth über die Hälfte der Frucht hin, mit bräunlichen u. einigen schwärzlichen Punkten, um den Kelch auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, abknackend oder etwas rauschend, saftig, von schwach säuerlich süßem, noch ziemlich gewürzten Geschmack, an welchem mir Vorzügliches oder Eigenthümliches nicht aufgefallen ist.

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, Kerne vollkommen, dunkelbraun mit kleinem Höcker.

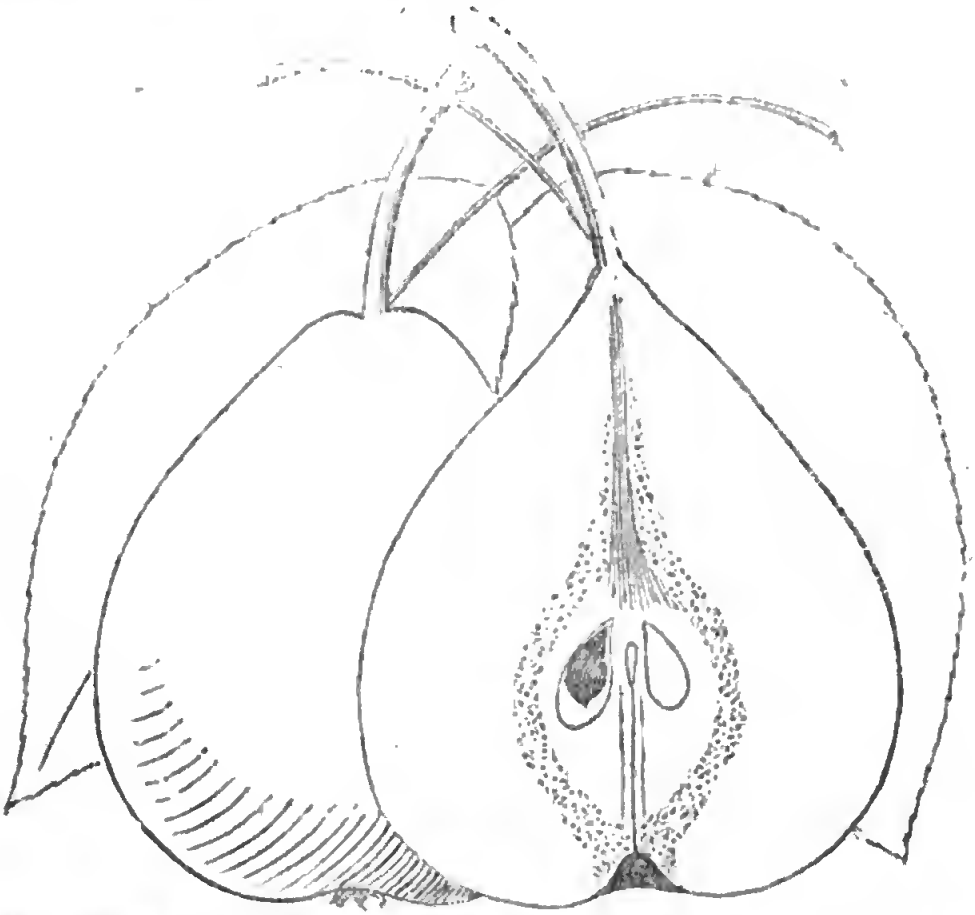
Reife u. Nutzung: die Frucht verhielt sich wie oben in Mitte des Oct., sie war jedoch noch unversehrt, obgleich sie die Ausstellung bestanden, und kann wohl schon als Reife, wie angegeben, Nov. und Dec. angenommen werden.

Der Baum wird von Decaisne als starkwüchsig, reichtragend, von Baltet als von beschränktem Wuchse bezeichnet. Er soll auf Wildling schönere Früchte als auf Quitte liefern u. hochstämmig gedeihen, doch empfehlen Andere das Spalier. Meine jungen Bäume wachsen in der Baumschule kräftig, ihre Sommerzweige sind gerade, lang u. schlank, grünlich gelbbraun, fein gelblich punktirt, nach oben hin etwas wollig. Blätter an denselben elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, fein und seicht gesägt. Blätter am Grunde der Sommerzweige u. mehrjährigen Holze größer, zum Theil sehr groß, länglich eirund, oft breiteirund u. rundlich, weil die Spitze kurz ist, zuweilen auch ganz fehlt, oft ist das Blatt auch nach dem Stiele zu verschmälert und breitelliptisch (was ich früher als die Hauptform annahm, vergl. S. 352 dies. Bds., die aber doch eirund sein wird, wie sie auch Duhamel zeichnete), sehr verloren u. seicht gesägt, oft fast ganzrandig, flach, schwach schiff. u. welleuf. oder halbspiralf. gebogen, glatt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert. Blattstiel stark u. steif, verschieden, zuweilen sehr lang. — (Der Holzschneider gab das eine Blatt am Rande zu eckig, überhaupt zu unregelmäßig.)

Mit Großer britanischer Sommerbirne (Nr. 390 dies. Hdb.) haben die kürzeren Blätter u. die Blüthenknospen der obigen zwar Aehnlichkeit, doch ist an den Blättern jener die Bezahnung überall deutlich vorhanden u. ich habe an der Frucht nie so starke Röthe als an Span. Apothekerbirne wahrgenommen.

Jahn.

No. 507. C. v. Mons Leckerbissen. D. I, 2. 2. (3.); L. IV (VI), 1. a.; J. VI (IV), 3. (2.)



Carl van Mons Leckerbissen. Papeleu. (Gaujard.) ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Varietät erhielt ich von Ad. Papeleu, der aber keinen Autor oder Erzieher angibt. Nach mehrmals mir gelieferten Ernten entspricht sie seinen Angaben einer Frucht I. Ranges, aber ich fand denselben Namen nicht in Schriften oder anderen Verzeichnissen und mit den unter ähnlichen Namen beschriebenen Birnen will sie nicht stimmen, wie das Folgende lehrt.

Literatur u. Synonyme: Papeleu hatte in seinem Verzeichnisse von 1856—57 folgende 4 Birnen: 1) eine Délices de Mons, (welche die von Oberdieck in s. Anl., S. 365 beschriebene Köstliche von Mons, mit dem Syn. Beurré Duverny in franz. Obstverzeichn. ist,) die im Oct. reift u. deren Baum anders geformte breit eirunde Blätter hat. 2) eine Charles van Mons, die er als I. R. schmelzend, mehr als mittelgroß, im Jan. reifend angibt, welche aber nach Tougard, S. 68 (mit Citat des Cat. raisonn. v. Bivort), auch, wie ich sie selbst aus Angers hatte, brüchiges Fleisch u. II. Rang hat. 3) eine Délices de Charles (Bouvier) u. es ist dies jene, welche Biv. im Alb. I, Taf. 32 abbildete u. daselbst beschrieb als mittelgroß, rundlich oder kreiselförmig, halbfein, bisweilen halbschmelzend, ziemlich saftreich u. süß, im März und April reifend, wegen langer Dauer schätzenswerth u. 4) eine Délices de Charles van Mons, welche eben die uns beschäftigende u. nach Papeleu allerersten Ranges, im Dec. u. Jan. reifend ist, während er bei der vorigen (3) nur II. R., brüchiges Fleisch u. März u. April angibt. — Papeleu's Nachfolger, Hr. Gaujard hat in s. Verz. von 1862—63 von den genannten Birnen, unter welchen 2 und 3

identisch sein können, nur noch 2 u. 4. — In vielen Stücken, besonders in Form und Größe, auch in der Vegetation trifft unsere Délices de Charles van Mons nun zwar mit Bivorts Beschreibung der von Bouvier erzogenen Délices de Charles, doch ist sie durch vermehrte Güte und frühere Reife wohl von ihr, wie auch von der nicht besser geschilderten Charles van Mons, (über welche ich ebenfalls nirgends genauere Mittheilung fand), verschieden. — Decaisne gibt außer der Duvergnies mit den Syn. Duvernay, Beurré Duverny (vergl. oben), auch der Vicomte de Spoelberg das Syn. Délices de Mons, aber mit letzterer (m. vergl. sie Bd. II, S. 485 des Ill. Hdb.) hat unsere Frucht ebensowenig Aehnlichkeit.

Gestalt u. Größe gibt obiger Holzschnitt. Zuweilen baut sich die Birne auch mehr länglich, stärker kegelförmig, wenn sie kleiner bleibt.

Kelch: mittelgroß, spitzblättrig, weißwollig, aufliegend, offen. Er steht flach oder auch ziemlich vertieft und die Einsenkung ist in letzterem Falle weit und rundlich.

Stiel: gelbbraun, holzig, ziemlich stark und lang, oft gekrümmt, sitzt bald obenauf, bald seicht vertieft, geht zuweilen auch ohne Absatz in die Fruchtspitze über.

Schale: glatt, hellgrün, später grüngelb oder citronengelb, hie u. da noch mit grünlichen Stellen, mit bräunlichen Punkten u. mit mehr oder weniger gelbbraunem Roste, der zum Theil, besonders um den Kelch herum auch mehr zusammenhängend wird.

Fleisch: gelblichweiß, fein, ganz schmelzend, von sehr angenehmem, pikant säuerlich süßen, gewürzhaften Geschmack.

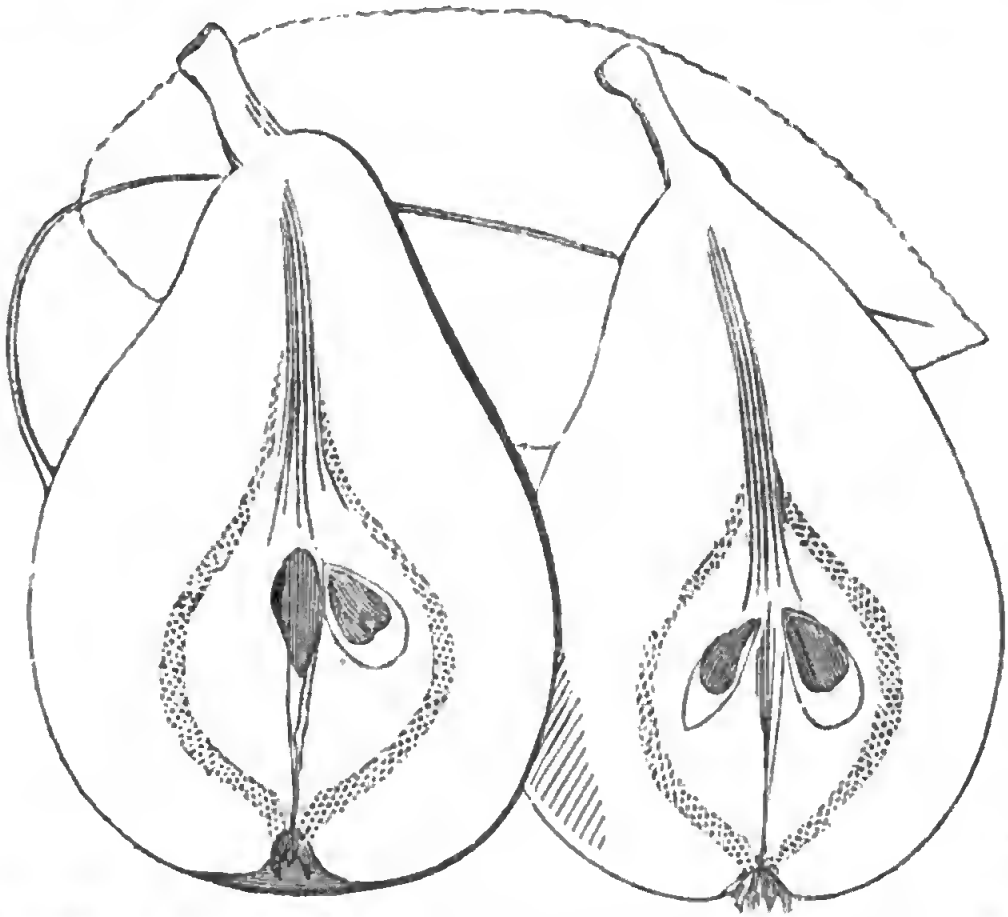
Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreise u. eine volle Achse, die Fächer sind klein mit dicken eirunden, kurzzugespitzten schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift Anf. November, in kühlen Jahren auch später, so daß sie noch im Dec. vorhanden war, und sich bei guter Aufbewahrung auch wohl bis Jan. halten kann. Obgleich bisweilen etwas klein, ist sie doch eine sehr schmackhafte feine Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: meine Probezweige zeigten ein gesundes Wachsthum u. blieben gegen andere Sorten auf dem Baume nicht zurück, bewiesen sich auch fruchtbar. Leider ging mir nach einem kalten Winter der ganze Baum ein, aber ich werde nach der ziemlich übereinstimmenden Vegetation die Sorte von Hrn. Sommer in Niederlösnitz bei Dresden wieder erhalten haben. Die Blätter bemerkte ich mir als größtentheils lanzettförmig, $1\frac{1}{4}$″ breit, $2\frac{1}{2}$ bis 3″ lang, kürzer gestielte auch als oval und elliptisch, glatt, fein, etwas stumpfgesägt, zuweilen ganzrandig, meist flach, dunkelgrün und glänzend, Stiel meist lang, einzelne bis $2\frac{1}{4}$″ lang. An kräftigen jungen Bäumen, aus Hrn. S. Reisern erzogen, sind sie am Sommerzweige elliptisch und breit lanzettförmig, die nachgewachsenen schmal lanzettförmig, sehr langgestielt, unten am Zweige größer und breiter, ebenfalls elliptisch, (spitzer nach dem Stiele, als der Holzschnitt oben das größere Blatt gibt.) — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, schwarzbraun. — Sommerzweige olivengrün, auf der S.S. violettroth, mit gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 508. Paternoster's Butterbirne. Diel I, 3. c.; Lucas III, 1. b.; Jahn VI, 2.



Paternoster's Butterbirne. Bivort. (Prevoſt.) **† Nov. Dec. 4—5 W.

Heimath u. Vorkommen: gehört nicht mehr zu den neueren Sorten, iſt zuerſt beſchrieben 1847 durch Herrn Prevoſt zu Rouen, der ihren Urſprung nicht kannte, und hat nach den Nachrichten, welche die Commission royale in Belgien bekam, ihren Namen von einem Apotheker im Hennegau, Namens Paternoſter, der ſie erzogen haben ſoll, was auch Decaisne wiederholte. Ich bezog die Sorte von der Soc. v. Mons und von Decaisne und zeigten Vegetation u. Früchte ſich überein. Die Frucht iſt ohnehin leicht kenntlich. Von den meiſten Beſchreibern wird ſie als eine ſehr werthvolle, treffliche Tafelfrucht bezeichnet; Decaisne ſagt, daß der Geſchmack eine geringe Herbigkeit habe, und zuweilen zu ſtark ſäuerlich ſei. Die Annales dagegen bemerken, die Herbigkeit verliere ſich, wenn man die Frucht, ſelbſt wenn ſie ſchon mürbe ſcheine, nur lange genug liegen laſſe, und im Dec. und ſelbſt Januar gekoſtet, ſei ſie immer delikat geweſen. Dieſe lange Haltbarkeit im mürben Zuſtande, die freilich auf kühle Aufbewahrung ſich bezieht, wäre ſelbſt ein Vorzug. Große Früchte vom Spaliere ſind nach den Annales weniger gut, als kleinere von Pyramide.

Literatur u. Synonyme: Annales VI, S. 33, Poire Paternoster, ſtellt eine Frucht vom Spaliere u. eine 2te weit kleinere von Pyramide dar, jene 3″ breit, 4″ hoch, dieſe 2½″ breit u. 3″ hoch. Decaisne, Jard. fruit. II, tab. 32 iſt der Anſicht, Bivort habe im Album IV, S. 143 die obige als Beurré Clairgeau abgebildet und beſchrieben. Dies wird indeß doch wohl irrig ſein, u. nur auf Aehnlichkeit beider Früchte in der Form und der im Album der Clairgeau

gegebenen Färbung beruhen. (Es hat dies indessen bei der Abfassung der Beschreibung der Clairgeau im Hdb. II, 505 die Meinung veranlaßt, als könne der ursprüngliche Namen der Clairgeau, deren Beschreibung u. Abbildung Decaisne erst später V, 31 gab, Paternoster sein, welche mit Gegenwärtigem also ihre Widerlegung findet. Jahn.) — Annal. der Soc. de Paris, 1854. — Rouener Bülletin, S. 149. — De Liron d'Airol., Descript. II, 47, Taf. 26, Fig. 12. — Muß nicht verwechselt werden mit der Curé (Pastorenbirne), die auch den Namen Paternoster oder Pater notte trägt.

Gestalt: bald zapfenförmig, bald ziemlich konisch. Gute Früchte auch vom Hochstamme sind 2″ breit und 3″ hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. meistens so abstumpft, daß sie gut steht. Nach dem Stiele machen die konischen schöne Einbiegungen u. schlanke Kegelspitze, die zapfenförmigen machen ohne Einbiegung oder selbst mit auf einer Seite etwas erhobener Linie, eine dicke Spitze. Beide Formen waren bei mir wenig abgestumpft, oder liefen selbst fast in den Stiel aus, und stellen auch die allegirten Abbildungen sie ähnlich dar.

Kelch: hartschalig, offen, legt mit den Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, sich etwas auf und sitzt flach vertieft oder fast oben auf, manchmal auch in ziemlich tiefer und weiter Senkung.

Stiel: stark, etwas, oft stark fleischig, kurz, sitzt wie eingesteckt, oder geht fast aus der Spitze heraus, u. ist allermeist ziemlich stark auf die Seite gebogen.

Schale: vom Baume schon etwas gelblich grün, in der Reife gelb, mit häufig noch zurückbleibenden grünlichen Flecken. Röthe fehlt nach den Beschreibungen der Annales und von Decaisne, und waren auch die von mir selbst gezogenen Früchte fast ohne Röthe, die an einer Frucht nur in feinen Punkten matt angedeutet war. Dagegen beschreibt Prevost die Sonnenseite als geröthet, u. brachte ich aus dem Pomologischen Garten zu Braunschweig 1864 eine Frucht mit, an welcher der größere Theil der Sonnenseite dunkelkarmosinroth überlaufen u. darin noch etwas dunkler roth gefleckt war, welche schöne Färbung sich nach den Seiten gefleckt verlor. Diese Frucht war auch ziemlich frei von Rost, der an den meisten Früchten häufig ist. Die Punkte sind fein u. fallen nicht ins Auge.

Fleisch: matt gelblich, ziemlich fein, saftreich, um das Kernhaus selbst in meinem Boden gar nicht körnig, war in dem naßkalten Jahre 1864 Anf. Nov., wo die Früchte völlig mürbe schienen, noch etwas rauschend, doch fast schmelzend, von sehr angenehmem, etwas süßweinartigen, kaum ein Geringes adstringirenden Geschmack. Später wurde das Fleisch schmelzend, und war schon weniger adstringirend.

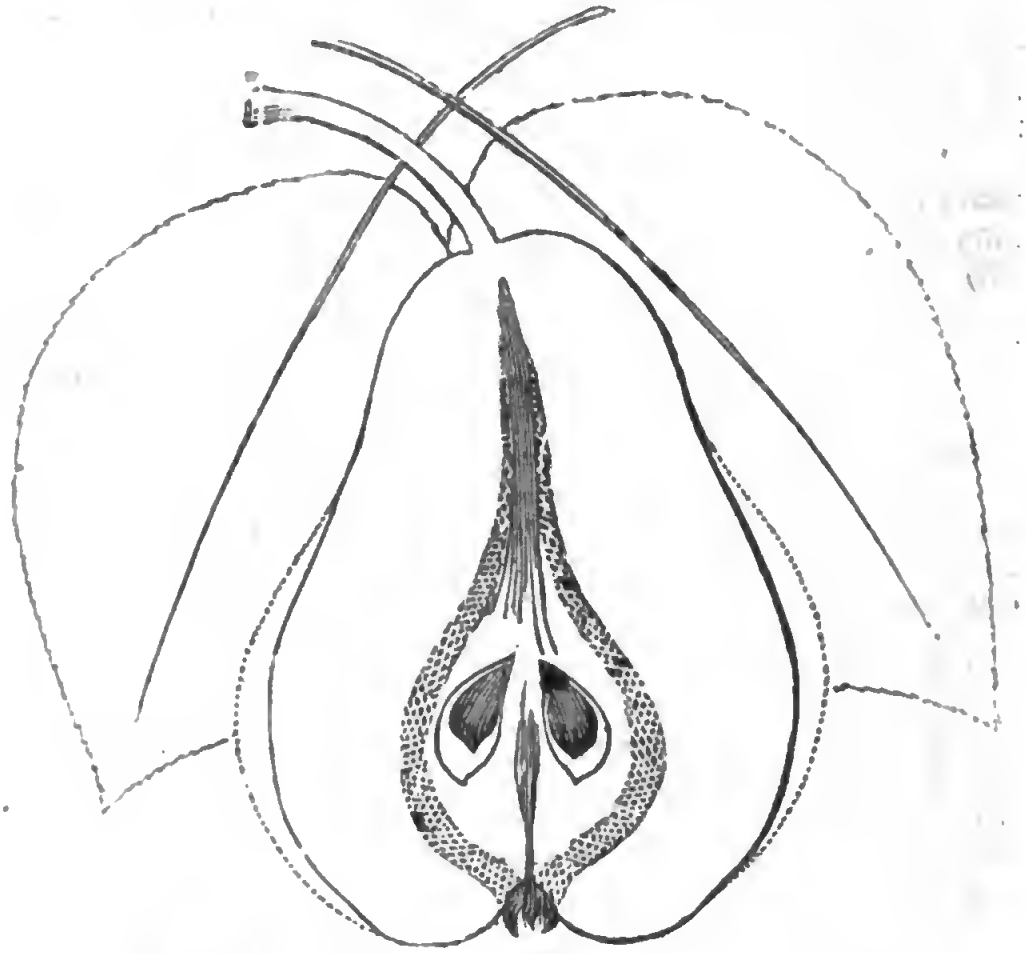
Das Kernhaus hat keine oder geringe hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten lange, schwarzbraune, vollkommene Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach Decaisne Ende Nov., hält nach den Annales sich bis Dec. u. selbst Jan., wozu kühle Aufbewahrung nöthig sein wird. Bei mir wurden 1864, wo warme Herbsttage eintraten, in einer südlichen Kammer die Früchte theils schon Anf. Nov. mürbe, andere Mitte Nov.

Der Baum wächst in meiner Baumschule bisher sehr gemäßigt, und bemerken dies auch die Annales; er schickt sich dadurch desto besser zur Zwergform, wie auch der Wuchs sehr pyramidal ist. Sommertriebe dick, steif, nach oben wenig abnehmend, etwas gekniet, olivenfarbig, fein u. wenig punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach, glänzend, langelliptisch, gerändelt, nach oben am Triebe lanzettlich u. meist fein gezahnt. Afterblätter fein, fadenförmig, nicht häufig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, meist breitlanzettlich, (stärker verschmälert nach dem Stiele, als der Holzschnitt dies darstellt,) flach, nur gerändelt. Augen unten am Zweige klein, anliegend, nach oben mehr abstehend, etwas bauchig konisch, auf flachen, fast ungerippten Trägern. An recht starken Trieben sind sie groß, stehen ziemlich stark ab und sind auch die Träger etwas gerippt.

Oberdieck.

No. 509. Jägerbirne. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn III, 2.



Jägerbirne. Bivort. (van Mons.) ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: van Mons erzog sie aus Samen, doch trug der junge Baum erst 1842, in welchem Jahre van Mons starb, ohne die Frucht gekannt zu haben. Simon Bouvier, sein Nacheiferer, merkte sie jedoch als werthvoll an und als sie aus späteren Trachten am St. Hubertustage auf der Tafel bei einer Versammlung von Jägern diente, wurde sie von diesen Poire des Chasseurs genannt.*) — Ich hatte die Birne in einigen Exemplaren aus dem in Görlitz ausgestellten belg. Sortimente, u. kann sie als eine sehr edle Frucht empfehlen. Selbsterzogen habe ich sie jedoch bis jetzt noch nicht, sondern erst im letzten Jahre Reiser von der Societ. van Mons empfangen.

Literatur u. Synonyme: Annal. d. Pom. V, S. 31 mit Beschreibung von Bivort. — Tougard, S. 48 nach Biv. Catalog. — de Liron, Table syn., S. 43 und dessen Descript. II, S. 4, tab. 20, Fig. 6 nur nach Biv. — 5. Publicat. der Soc. v. Mons, S. 199 nach den Annal. — Auch Baltet empfiehlt sie in Revue hortic. v. 1864, daraus in Monatsschr. v. 1864, S. 235, gibt jedoch Ende Sept. als Reifzeit an.

*) Uebrigens findet sich in van Mons Catal., S. 18 unter Nr. 347 eine Poire de chasseur, die demnach wohl wieder eine andere ist.

Gestalt: die Frucht ist in den Annal. stärker bauchig (wie auf dem Holzschn. mit Punkten angedeutet) $2^1/_2$" breit, 3" hoch abgebildet und als mittelgroß, birnförmig beschrieben, doch war auch ein 2tes mir vorliegendes Exemplar schmächtiger u. sogar etwas walzenförmig, weil mit dicker langer kegelförm. stark abgestumpfter Spitze endigend, wonach man also ihre Gestalt zuweilen auch als birnf. pyramidal bezeichnen kann.

Kelch: klein u. kurzblättrig, halboffen (mit aufrechtstehenden, doch etwas zusammengeneigten Blättern), in sehr seichter, ziemlich enger Senkung mit einigen Beulchen umgeben, die sich einzeln auch am Bauche noch sichtbar machen.

Stiel: ziemlich stark, $1^1/_2$" lang, holzig, dunkelbraun, nach der Birne zu gelblich, steht wie eingedrückt, durch einige Höcker seitwärts gerichtet.

Schale: citronengelb mit grünlichen Stellen, stark rauh gelb und graubraun beroſtet, auf einem Theile der Frucht so dicht, daß das Gelb nur wenig durchblickt. Eigentliche Röthe geben auch die Annal. nicht an.

Fleisch: gelblichweiß (wird als leicht geröthet beschrieben, wie es wohl bei anderen Früchten sein kann), ziemlich fein, saftreich, schmelzend, (nach den Annal. butterhaft schmelzend) v. gewürzreichem weinigen, durch eine Spur von Herbem sehr angenehmen u. pikanten Zuckergeschmack.

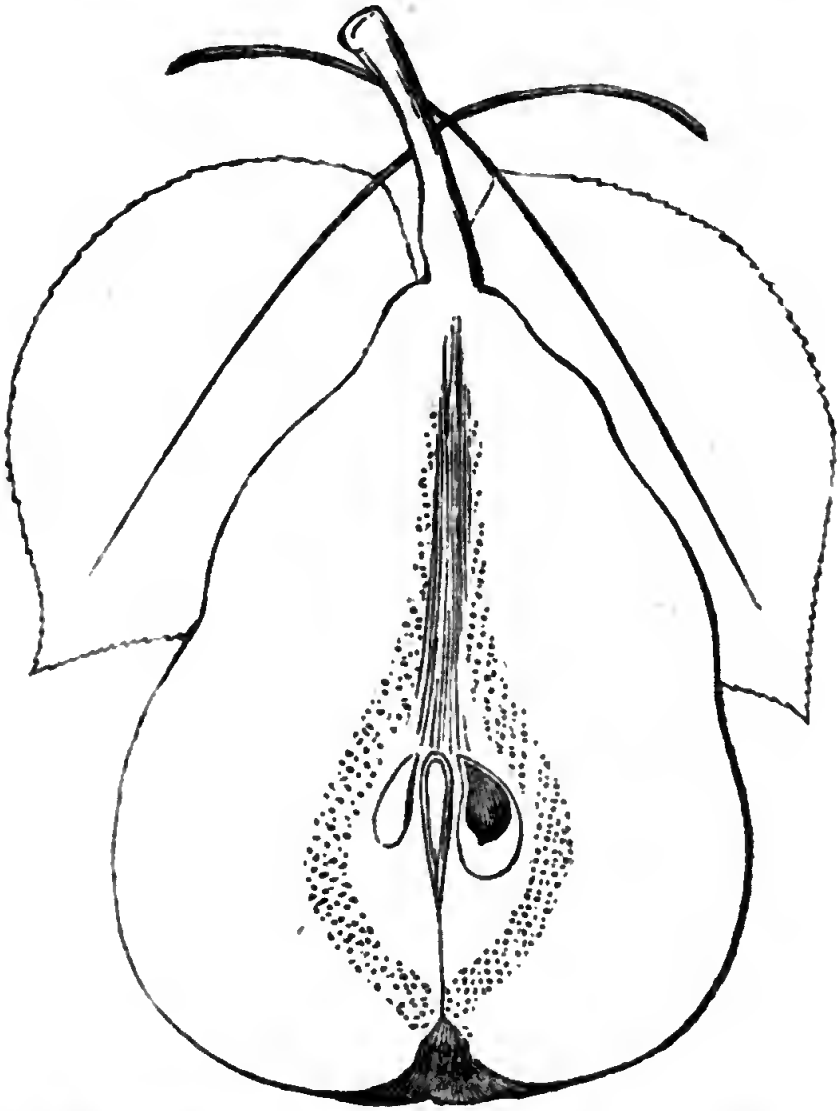
Kernhaus: nur mit wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommenen, dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigte in späteren Jahren erst 2 Monate nach dem Hubertstage und wird deshalb jetzt Nov. und Dec. als Reifzeit angegeben, wie auch die von mir versuchten Früchte trotz durchgemachter Görlitzer Ausstellung erst Ende Octob. zur Reife kamen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe trug bei Bivort lange nicht, nach Baltet hat er einen mittleren Wuchs und ist nach ihm und Leroy sehr fruchtbar. Die Sommerzweige, wie sie mir die in demselben Frühjahre gefertigten Probeäste lieferten, sind gerade, lang und schlank, graubraun, nach oben braunroth, mit vielen feinen gelblichen Punkten. Blätter an denselben bis zur Mitte des Zweigs herab elliptisch, schwach sichelförmig, unten am Zweige sind sie mehr oval, mit Ansatz zu Elliptisch (wie auf dem Holzschnitte oben), fein oder auch stärker und oft ziemlich scharf gesägt, glatt, ziemlich dunkelgrün und glänzend, stark schiff- und sichelförmig, so daß das Blatt beim Auflegen eine Falte bildet und rechtwinkelig am Stiele steht. In den Annal. werden die Blätter als oval, zugespitzt, ganzrandig, sonst ähnlich beschrieben und sind dieselben neben der Frucht oval und elliptisch, ganzrandig abgebildet, doch sind es Fruchtholzblätter, die oft anders beschaffen als die am Sommerzweige sind. — Blüthenknospen werden als konisch, länglich, zugespitzt, hellbraun mit Silbergrau verwaschen beschrieben.

Jahn.

No. 510. Neue Fulvie. D. I, 3. 2. (3); L. III (V), 1. a.; B. III (V). 2. (3.)



Neue Fulvie. Bivort. (Gregoire.) ** Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gregoire erzogen, der Baum lieferte 1854 die ersten Früchte. Wie ihr Beschreiber Bivort in den Annal. d. Pom. bemerkt, ist sie unter den neueren Birnen eine der schätzenswerthesten, indem sie Schönheit, Güte, späte Reife u. Fruchtbarkeit in sich vereinigt. Sie findet sich unter den von dem Congresse in Namur als vorzüglichste bezeichneten Sorten, Baltet nahm sie nachträglich in seine Les bonnes Poires auf und in Görlitz empfahl sie Hr. Dr. Reisich in 1ster Reihe. — Die Frucht ist äußerlich gleichsam ein Mittelding zwischen Herbstsylvester u. Clairgeau's Butterbirne u. hat im Geschmack Aehnlichkeit mit Bourré gris. Zur obigen Figur und folgenden Beschreibung wurden Früchte aus dem in Görlitz ausgestellten belgischen Sortimente benutzt.

Literatur und Synonyme: Annal. der Pomol. IV, S. 59. — De Liron d'Airol. gibt sie in s. Déscript. II, tab. 23, Fig. 10 und in s. Liste syn., S. 88 nach den Annal. Das ihr in Liste syn. beigelegte Syn. Fulvie

Gregoire soll einer anderen geringeren Birne zukommen, doch hat deren Baum eine sehr ähnliche Vegetation. — Vrgl. auch Baltet, deutsche Bearbeitung von 1863, S. 39.

Gestalt: nach den Annal. ist die Frucht groß oder sehr groß, birnförmig-pyramidal, stark beulig; die Abbildung gibt sie jedoch unregelmäßig oval oder eirund, ziemlich mittelbauchig, weil nach dem Kelche zu abnehmend, und nur nach dem Stiele zu schwach birnförmig, während die mir vorgelegenen Früchte um den Kelch stark abgeplattet und mehr kegelförmig waren.

Kelch: spitzblättrig, oft unvollständig, aufrechtstehend, offen, tief eingesenkt zwischen Beulen, von welchen sich einzelne auf der Wölbung stärker erheben, auch unregelmäßig fortlaufend die Frucht beulig machen, doch war Letzteres gegen die Frucht in den Annal. im geringeren Grade der Fall.

Stiel: ziemlich stark, braun, nach der Birne zu angeschwollen und gelbbraun, gerunzelt, steht obenauf, oft ohne Absatz, doch drückt ihn häufig ein sich anlehnender Höcker schief.

Schale: citronengelb, wovon jedoch oft wenig sichtbar, denn fast die ganze Oberfläche ist mit einem braungelben, ziemlich zusammenhängenden, auf der Schattenseite etwas rauhen, auf der Sonnenseite, die meist angenehm geröthet ist, mehr glattem Roste überzogen. Nach den Annal. findet sich Rost besonders nur um den Stiel und die auf der Schale zerstreuten Punkte werden feiner, aber häufiger um den Kelch.

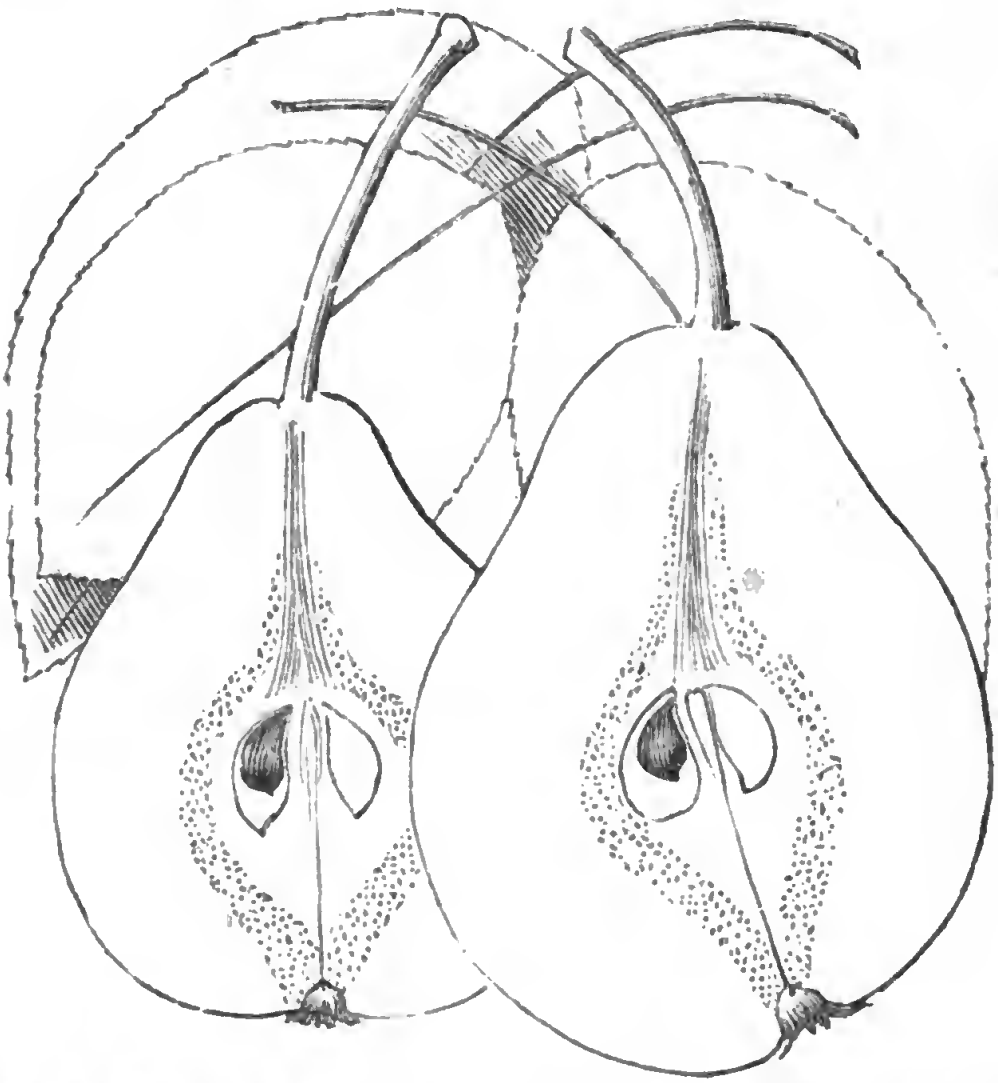
Fleisch: gelblichweiß, fein, butterhaft, sehr saftreich, von weinigem, stark gewürzten Zuckergeschmack, der als dem der Regentin u. Spanischen Apothekerbirne ähnlich beschrieben wird.

Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein mit vollkommenen gelbbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach Biv. im Jan. u. Febr., nach Baltet im Nov. bis Jan. — Jene belgischen Früchte zeitigten gegen Ende Oct., doch mochte die frühzeitige Abnahme u. die Wärme des Ausstellungsraumes die Reife beschleunigt haben. Bemerkt habe ich mir, daß diese sehr gute Frucht auch nicht zu schnell zu passiren scheint.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft und baut sich pyramidal, ist auch nach Baltet sehr fruchtbar u. gedeiht auf Wildling u. Quitte, er wächst aber nach ihm häßlich, weil die Zweige gerne an ihrer Basis schwächer werden u. abstehend wachsen, weshalb auf die oberen Augen geschnitten, die Leitzweige mit Richtstäbchen versehen u. die Fruchtspieße gebrochen werden müssen. — Meine von der Soc. v. Mons u. Hrn. Millet erhaltenen, überein vegetirenden Zweige machen ein feines und zartes Gewächs, die Blätter sind klein, elliptisch und breitelliptisch mit feiner scharfer Spitze, die Nebenblätter an den Knospen auch lanzettförmig, sehr fein, zuweilen auch gröber gesägt, flach, in gleicher Richtung mit den dünnen, aber starken Stielen am Zweige aufrecht- oder geradeausstehend. Bivort beschreibt die Blätter ähnlich als ovalrund, die nachgewachsenen (feuilles secondaires) als lanzettförmig, die ersteren seicht u. stumpf, die anderen theilweise gesägt, gibt jedoch neben der Frucht mit den von mir gezeichneten Blättern übereinstimmende Abbildung. — Die Blüthenknospen sind nach ihm mittelgroß, oval, zugespitzt, braun mit Dunkelbraun u. Grau schattirt. — Sommerzweige ziemlich lang, gerade u. schlank, gelblich lederfarben, a. d. S.S. bräunlich geröthet, mit undeutlichen u. feinen weißlichen Punkten. Jahn.

No. 511. **Trockner Martin.** Diel III, 3. 3.; Luc. XI, 1. a.; Jahn IV (II), 3.



Trockner Martin. Martin sec. Duhamel. (Merlet.) K.! Nov. Jan.

Helmath u. Vorkommen: alte bekannte franzöſ. Birne, die auch jetzt noch vielfach gepflanzt wird, ſich auch mehrfach in Süddeutſchland findet und nach ihrer Reife um Martini u. nach ihrem trocknen Fleiſche benannt iſt. Auf der Görlitzer Verſammlung wurde ſie vom Hrn. Martin Müller in Straßburg als vortreffliche Winterkochbirne empfohlen. Zur Figur u. Beſchreibung im Handb. dienten Früchte aus der Carlsruher Collection in Görlitz, die Vegetation gebe ich nach Zweigen aus guter Quelle in Lindau.

Literatur u. Synonyme: Duhamel III, S. 30, tab. 14, Martin sec. (Abbildung iſt ähnlich unſerer größeren Fig.). Sei ſchön und wohlgeſtaltet, birnförmig, der (Winter-) Rouſſelet ähnlich, doch nicht ſo rund am Kopfe, mittelgroß, vollkommene Früchte $2^1/_2$'' breit, 3'' 2''' hoch. Auge geſchloſſen, vertieft in Runzeln oder faſt der Frucht gleich auf einer durch 5 Beulen gebildeten Erhöhung. Am Stiele ende ſie ſpitz oder mit einer mittelmäßigen, ſchmalen, dem Flaſchenkürbis etwas gleichenden Spitze. Oberfläche ungleich, Haut zart, iſabell- oder hell-haſelnußfarben, S.S. lebhaft roth, mit kleinen weißen, auf dem Roth ſehr ſichtbaren Punkten. Fleiſch ziemlich fein, brüchig, bisweilen ſteinig, gezuckert, angenehm etwas

parfümirt, Nov. Jan. — Die Verschiedenheit einer von Merlet (von der rothen fast runden langgestielten Burgunder) unterschiedenen mehr langen Martin sec gris ou Bec d'oie gris de Champagne ou de Provence, welche nach Diel vermuthlich die von ihm II, 164 beschriebene Graue trockne Martinsbirne ist, erklärte Quintinye für unwesentlich und Duhamel erwähnt sie nicht. Wahrscheinlich bedingt sie das verschiedene Clima u. s. w. Knoop tab. VII hat auch seine Martin sec d'hiver mit dem Syn. Martin sec de Champagne ou de Prov. nur kurzgebaut, in der Original-Ausgabe ohne Röthe (in der deutschen Ausgabe ist sie stark geröthet) abgebildet. — Decaisne, Jard. fruit. IV. tab. 9 gibt gute Abbildung; T. O. G. III, S. 173, Taf. 9, zwar noch kenntlich, doch wohl allzuschmal und länglich, auch zu leuchtend gelbroth; de Liron Descript. II, S. 53, tab. 29, nur nach Duhamel. — Vergl. noch Christs Hdwb., S. 194, Dittr. III, S. 193, Tougard. S. 54, Metzger, S. 274, Lucas, S. 250, Dochnahl II, Nr. 868 u. 869. — Der Lond. Cat. hat (wie de Liron, Liste syn., Suppl., S. 36) das Syn. Rousselet d'hiver, doch mit dem Zusatz of some, hält Martin sec de Provence als kleiner, gelblichroth, im Oct. reifend, von der bräunlichrothen, im Nov. und Jan. zeitigenden getrennt, bezeichnet aber beide als des Anbaus nicht werth. — Von den vielen Syn. Dochnahls, resp. Metzgers sind wohl Martinsbirne, Rothe Hutzelbirne, Goldbirne, Graue Leberbirne, Rothe Winterbergamotte, auch (in Franken) Kirchbirne u. Winterpfalzgrafenbirne die bemerkenswerthesten. — Wie mir Oberdieck schreibt, zeigt bei ihm Compotbirne (Diel II, 226) mit Martin sec viel Uebereinstimmung.

Gestalt und Größe: sind bereits oben besprochen; auch Andere bezeichnen die Gestalt als birnförmig, Decaisne ebenso oder als flaschenförmig. Er hat die Frucht weniger breitbauchig, um den Kelch mehr halbkugelförmig, nach dem Stiele zu stärker kegelförmig (nur auf einer Seite mit schwacher Einbiegung) gezeichnet.

Kelch: langblättrig, wollig, geschlossen, wie geschnürt durch Beulen, von welchen sich öfters eine mehr aufwirft und den Kelch seitwärts drückt. Ueberhaupt ist die Frucht im Umkreise oft etwas stumpfkantig und beulig.

Stiel: stark und lang, bis 2", dunkelbraun, nach der Birne zu gelbbraun, zum Theil wie fleischig, er steht oben auf der Spitze wie eingedrückt, oft mit Beulchen umgeben.

Schale: stark, hellgelb, an d. S.S. meist schön und lebhaft carmingeröthet, doch überzieht einen großen Theil der Frucht glatter, gelbbrauner Rost, der indessen stellenweise durch weißliche darüber gestreute Punkte rauh wird, aber die Birne sieht immerhin freundlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, abknackend, schwach säuerlich süß, ohne bemerkliches Gewürz, aber die Süßigkeit ist groß u. deshalb die Birne jedenfalls gekocht sehr angenehm.

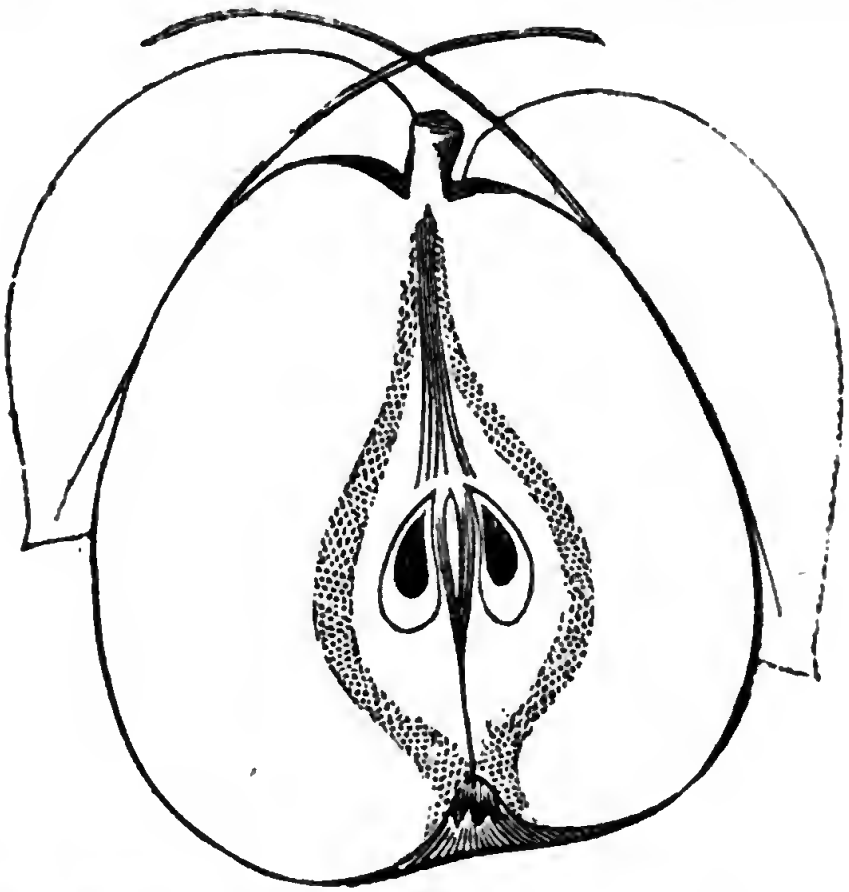
Kernhaus: mit ziemlich vielen nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Nov., dauert aber bis Jan. und nach Metzger selbst bis März. Zum rohen Genuß ist sie zu trocken, aber als Kochbirne, besonders zu Compot im Winter sehr vortrefflich.

Der Baum wächst nach Metzger nicht sehr groß, kömmt auch in etwas rauherer Lage und in minder gutem Boden fort und ist meist sehr fruchtbar; er sollte nach ihm in keinem Garten fehlen. — Die Blätter des Fruchtholzes beschreibt Decaisne als oval oder ovalrun, unterseits fein wollig, auf der oberen Fläche glatt, gezahnt, an den Sommerzweigen als länglich oder langoval, an der Basis rundlich, gerändelt, gezahnt oder gewimpert und auch Duhamel hat sie eirund, einzelne oval gezeichnet, wie Diel sie an seiner Grauen Martinsbirne ebenfalls als eirund angibt. Die größten und schönsten am mehrjährigen Holze meiner jungen Bäume sind nun zwar ebenfalls eirund, meist jedoch mit Ansatz zu Elliptisch, mehrere auch rein elliptisch, besonders am Sommerzweige, wie im T. O. G. abgebildet. Sie sind ferner sehr fein u. seicht, zum Theil auch stumpf gesägt, auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, flach, wenig schiffförmig. (Der Holzschneider hat die größeren Blätter zu schmal und unregelmäßig dargestellt.) — Sommerzweige nach oben hin wollig, rothbraun, stellenweise durch feine Wolle graubraun, fein gelblichweiß punktirt.

Jahn.

No. 312. Graue Winterbutterbirne. D. I, 2. 3.; L. V (VI), 1. a.; J. III, 3.



Graue Winterbutterbirne. Dittrich. (Prevoſt.) ** Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: nach ihren gangbarſten Namen Beurré gris d'hiver, B. gris d'hiver nouveau, Beurré de Luçon, ſtammt ſie wahrſcheinlich aus Luçon (nach Willermoz in der Vendée, nach Decaisne im Depart. d'Ille-et-Villaine), aber ſcheint keineswegs ſehr neu, denn ſchon 1839 beſchrieb ſie Dittrich als franzöſiſche Birne, nach ihm vom Hrn Hofgärtner Fuchs in Wilhelmshöhe bei Caſſel zugegangenen Früchten. — Sie wird vielfach gelobt, namentlich von franzöſiſchen Schriftſtellern; der Namurer Congreß nahm ſie unter die ſchätzenswertheſten Früchte, und Baltet in ſeine bonnes poires auf. Auch Hr. Dr. Reiſich empfahl ſie in Görlitz, doch erſt in 3ter Reihe. Wie Bivort mittheilt, gehört indeſſen zu ihrer guten Ausbildung ſchon in Belgien das Spalier oder wenigſtens guter warmer leichter Boden, und wir haben hierauf alſo weiter nördlich um ſo mehr zu achten

Literatur und Synonyme: Dittrich I, S. 777. — Prevoſt, wohl ihr erſter Beſchreiber in Frankreich, gibt im Rouen. Büllet. v. 1850, S. 116 unter Nr. 4 mittelgroße (mit meinen aus Angers von der Berliner Ausſtellung herrührenden Früchten ſtimmende) Abbildung und beſchreibt ſie als der Beurré d'Amboise (Grauen Herbſtbutterbirne) in vielen Stücken ähnlich, zuweilen auch im Geſchmack und ſelbſt der Baum gleiche dem der Genannten, er ſei nur wüchſiger und zwar auch nicht frei vom Grindigwerden der Zweige und Zerſpringen der Früchte, allein doch weniger, u. ihr einziger Fehler ſeien die ſtarken Körnchen ums Kernhaus und um die Stielbündel herum. — Biv. Alb. III, S. 49 bildete die Frucht ziemlich rein elrund, 3½" breit und kaum ¼" höher ab; von derſelben

Form, 3" breit, 3¼" hoch gibt sie auch Willermoz in Pomologie de la France, Bd. I, Nr. 15, Lyon 1863. — Annal. de Pom. belges VII., S. 71 (mit der im Album ziemlich gleichlautenden Beschreibung von Bivort) geben sie etwas mehr kegelförmig nach dem Stiele zu, die vollreife Frucht sieht in ihrer hochgelben starkberosteten Färbung fast orangegelb aus. — Im Jard. fruit. von Decaisne, II, Lief. 16 ist sie sehr groß, 3¾" breit, fast 4¾" hoch, bauchig abgestumpft kegelförmig, in dem anderen Exemplare merklich kürzer gebaut, sehr ungleich in der Form abgebildet. — De Liron (Table syn., S. 10, dessen Descript. II, von 1858, S. 12) nennt sich den ersten Beschreiber. — Hogg, Man. S. 164; Dochnahl II, S. 121; v. Biedenf. I, S. 99. — Synon. sind außer den obengenannten: Beurré d'hiver nouveau (Prevost), Beurré gris de Luçon, Beurré gris supérieur, Beurré de Fontenay (Tougard), Poire de Laçon, St. Michel d'hiver, Doyenné marbré (Decaisne und Willermoz, doch fügt Willerm. zu letzterem in Klammern Loiret hinzu, weil es doch wohl der Alençon gehört.)

Gestalt u. Größe vrgl. oben. Die Frucht baut sich nach ihrer Abbildung im Rouen. Büllet. bald eirund, in Kegelförmig übergehend, bald kreiselförmig, und eine meiner Früchte aus Angers war fast apfelförmig, während eine andere sich stark nach dem Stiele zuspitzte. Unregelmäßig eirund scheint die Hauptform zu sein.

Kelch: klein, kurzblättrig, wollig, graubraun, halboffen, in enger, ziemlich tiefer, meist beuliger Einsenkung. Auch über den Bauch laufen flache, stumpfe Kanten oft bis zum Stiele fort und verursachen, daß beide Hälften meist ungleich sind.

Stiel: meist sehr kurz und dick, doch an kleineren Früchten oft auch länger, holzig, gelbbraun, steht in kleiner Vertiefung meist neben einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt.

Schale: stark, in der Reife abhebbar, grün, später grüngelb, doch fast ringsum glatt oder auch rauhgelb oder graubraun berostet, u. zuweilen a. d. S.S. bräunlich geröthet, in dem Roste fein oder auch stärker braun und im Roth grüngelb punktirt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend bis butterhaft, je nach dem Boden, angenehm säuerlich süß mit hinlängl. Gewürz, was Decaisne, der die Frucht excellent nennt, als fenchelartig bezeichnet.

Kernhaus: stets mit Körnchen umgeben, (die in schwerem Boden stark und steinig sind), schwach hohl- oder vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommen länglichen, schwarzbraunen mit Höckeransatz versehenen Kernen.

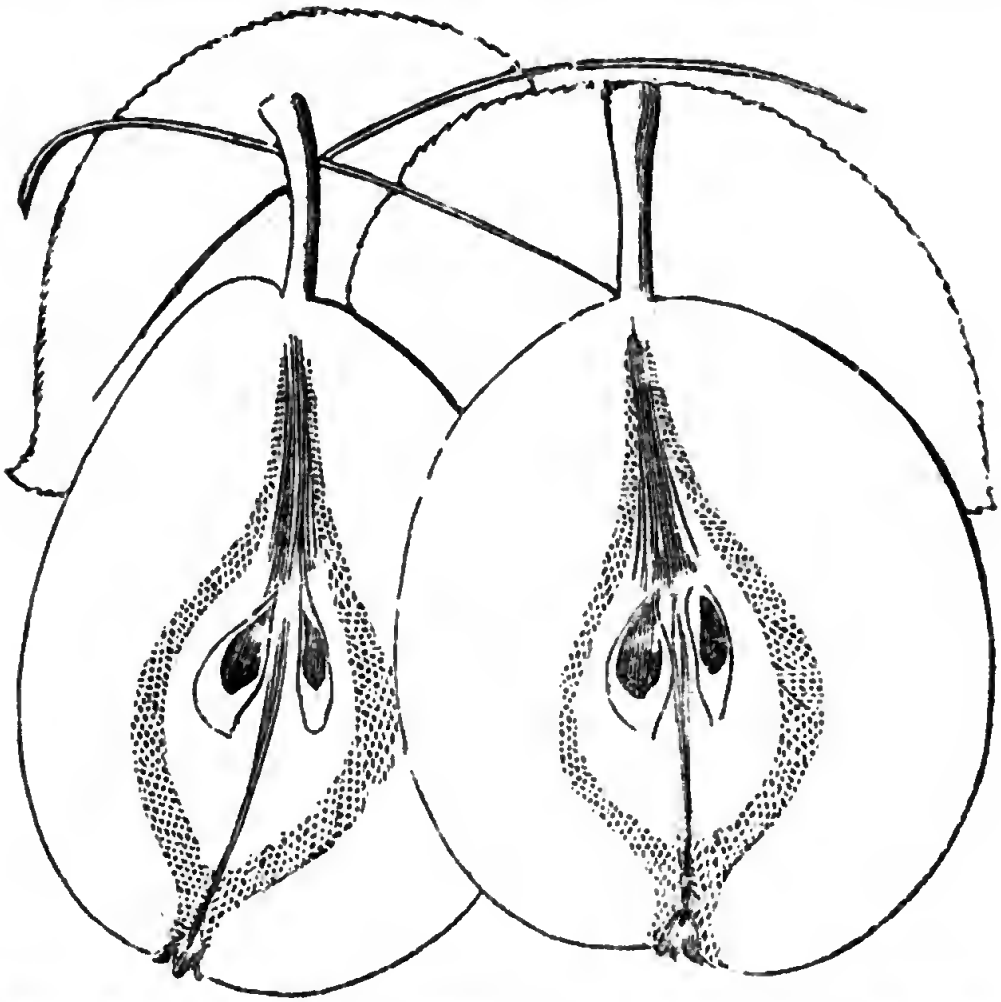
Reife und Nutzung: die Reife erfolgt nach Willermoz im südlichen Frankreich im Nov. und Dec., im nördlichen im Dec. bis Febr. Die meisten Obstverzeichnisse geben Nov. und Jan. an und der Frucht I. Rang.

Eigenschaften des Baumes: derselbe gedeiht am besten auf Wildling (m. vrgl. oben) und soll sehr fruchtbar sein. — Einen jungen Baum, von Hrn. Aug. Nap. Baumann in Bollweiler vor mehreren Jahren bezogen, konnte ich bis jetzt nicht zu freudigem Wuchse bringen. Seine Blätter haben die oben gezeichnete ovale Form mit kurzer Zuspitzung (kürzer als auf dem Holzschnitte,) und sehr feiner und seichter oft undeutlicher Bezahnung, sie sind glatt u. stehen zum Blattstiele im rechten Winkel; ihre Spitze ist sichelförmig zurückgekrümmt. (Willermoz beschreibt sie ähnlich, doch als von verschiedener Länge, theils groß, fast flach, oval, spitzig, theils schmaler, oval, lanzettförmig, zugespitzt, schiffförmig, oft kaum und sehr seicht- oder auch stark stumpfgezahnt; die des Fruchtholzes seien flach, breit und langgestielt.) Die Sommerzweige sind am Ende verdickt, grünlich gelbbraun, nach oben röthlich graubraun, fein oder auch stärker grau punktirt.

Jahn.

Digitized by Google

No. 513. Vauquelin's St. Germain. D. 1, 2. 3.; L. V (VI), a. b.; J. III, 8.



Vauquelin's St. Germain. Tougard. (Vauquelin.) * (? **) Nov. Febr.

Heimath und Vorkommen: sie wurde erzogen von einem Hrn. Vauquelin in Rouen, ungefähr um 1820, und wird in Schriften und Verzeichnissen als eine wohlschmeckende, oft lange dauernde Tafelfrucht sehr gelobt; die Soc. v. Mons empfahl sie schon 1855, auch der Congreß in Namur nahm sie in die Liste der am meisten schätzbaren Früchte auf, desgleichen Baltet und de Liron d'Airoles. — Einige aus dem belgischen Sortimente in Görlitz mir übersendete Früchte, wie sie oben gezeichnet sind, wollten mich jedoch in Güte nicht befriedigen, sie reiften auch früher, indessen lag es vielleicht am Jahre oder an zu früher Abnahme, doch schildere ich ihre Beschaffenheit, die Angaben Anderer zufügend, und mag man durch Anbau von mehreren Seiten ihren Werth bei uns dann weiter erproben.

Literatur u. Synonyme: Annal. d. Pom. I, S. 101: Poire Vauquelin ou St. Germain Vauquelin, mit Beschreibung von Tougard in Rouen. — Tougard in s. Tableau, S. 71. — 2te Publ. der Soc. v. Mons v. 1855; deren 10. Publ. mit Bericht über den Congreß in Namur. — De Liron Liste syn., S. 91; dessen Descript. I, S. 60; dessen Poires les plus précieux, S. 61 mit gleicher Fig. wie in den Annal. — Baltet deutsch (als Nachtrag), S. 44. — Le Verger, par M. Mas, Rouen 1865, Janvier, S. 17; dieser gibt auch Downing, neueste Ausgabe v. 1863, S. 554 an. — v. Biedenfeld, S. 110.

Gestalt: die Annal. geben die Frucht 3" breit, auf der einen höheren Seite 3½" hoch, ziemlich in der Form unserer Fig. links oben, nur regelmäßiger gebaut, so daß sie mehr einer Beurré gris als St. Germain gleicht, mit welcher letzteren sie nach de Liron auch in der Gestalt Aehnlichkeit habe. Sie wird beschrieben als ziemlich groß, bisweilen kreiselförmig, öfters aber auch eirund, nemlich mittelbauchig, nach beiden Enden abnehmend. Le Verger hat sie dagegen mehr länglich eirund und so der St. Germain schon eher gleichend, zugleich sehr groß, 3" breit, 4¼" hoch abgebildet.

Kelch: kurzblättrig, außen gelbgrün, innen schwarzbraun, halboffen oder offen, seicht oder flachstehend, zwischen Beulchen, die ihn drücken und über den Bauch hin stellenweise anschwellend häufig die Rundung verderben.

Stiel: mäßig stark, holzig, grünbraun, sitzt obenauf wie eingedrückt, oft neben einem sich einseitig erhebenden Höcker.

Schale: etwas stark, hellgrün oder gelbgrün mit Rostpunkten, auf einem großen Theile der Oberfläche besonders nach Kelch und Stiel zu auch mehr oder weniger zusammenhängend graubraun etwas rauh berostet, und nach den Annal. an der S.S. zuweilen auch leicht bräunlich geröthet.

Fleisch: grünlichweiß, halbfein, schmelzend, saftreich (nach den Ann. gezuckert, schwach säuerlich, angenehm parfümirt, an den Geschmack der St. Germain erinnernd), war an den mir vorliegenden Früchten nur wenig süß und gewürzt, auch nur unmerklich säuerlich, so daß mir auch hierin die Birne nur wenig der St. Germain gleichend vorgekommen ist.

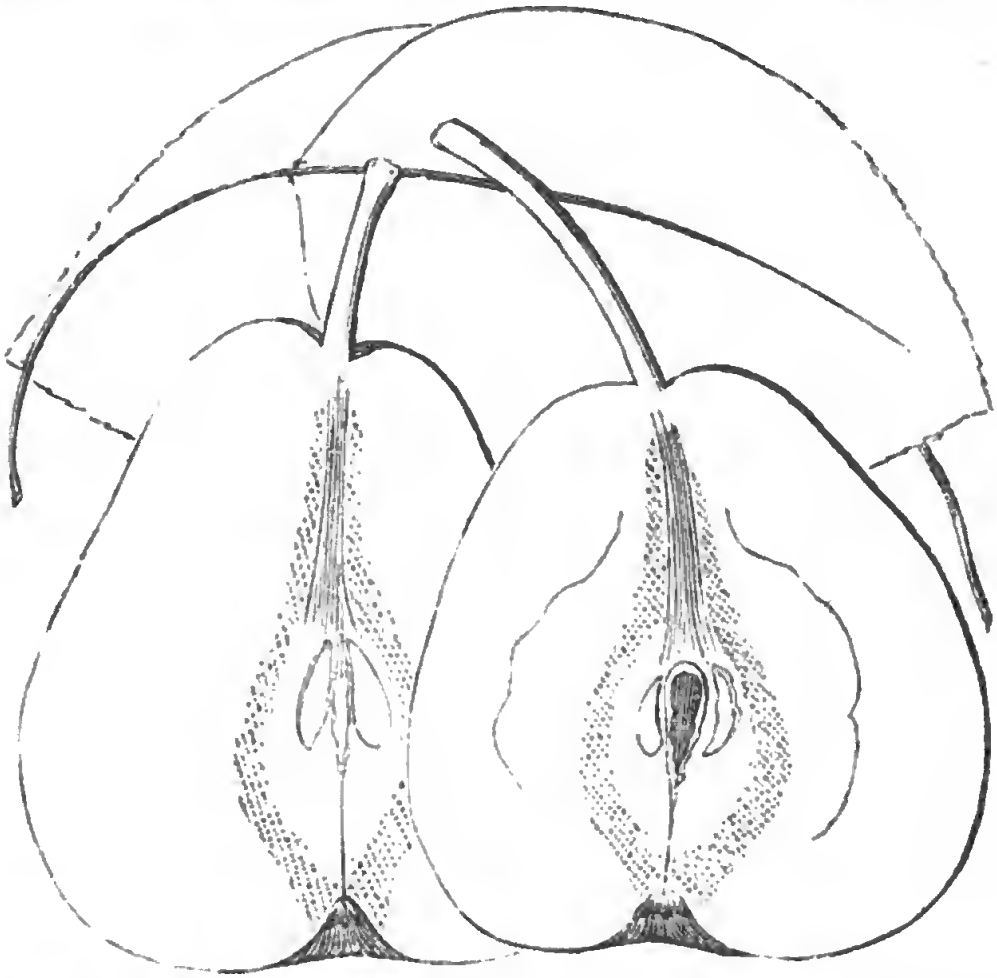
Kernhaus: besonders nach dem Kelche zu mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern mäßig groß mit vollkommenen oder unvollkommenen kaffeebraunen länglichen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Frucht beginnt angeblich zu reifen im Nov. u. Dec. u. dauert ohne viel zu welken bis Mai u. Juni, nach Baltet (Monatsschr. v. 1864) bis März. — Doch waren die mir zu Gebote stehenden Früchte aus 1863 gegen den 25. Okt. bereits faulfleckig und mußten verwendet werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft und ist fruchtbar, gedeiht auf Wildling und Quitte, auch hochstämmig und als Pyramide und ist nicht eigensinnig auf den Standort. Nach Baltet verlangt er in kälteren Gegenden das Spalier und nach Le Verger als Hochstamm etwas Schutz, die Früchte müssen lange hängen, um ihre guten Eigenschaften zu erlangen. — An jungen Bäumen, die ich aus Zweigen von Hrn. Baltet stammend erzog, sind die Blätter (deren Form uns. Holzschn. in dem einen Blatte zu breit, in dem anderen am Stiele zu wenig abgerundet darstellt) langoval, zum Theil etwas länglich eirund u. herzförmig, glatt, regelmäßig fein oder auch gröber, ziemlich scharf, etwas bogenförmig gesägt, ziemlich stark schiffförmig, sehr stark sichelförmig, so daß die Blattspitze wieder nach oben (nach dem Stiele zu) gerichtet oder etwas nach innen gerollt ist (wie dieses Hr. Mas im Le Verger als Hauptmerkmal des Baumes angibt), sehr dunkelgrün mit wenig sichtbaren Adern. Blattstiel ziemlich lang und stark, meist geradeausstehend, das Blatt daran abwärtshängend, nach innen gebogen. Die Blätter an den Sommerzweigen sind zum Theil langelliptisch, tief und scharf gesägt, mit ähnlicher, doch schwächerer Biegung, auf 1" langen Stielen, die nachgewachsenen Blätter lanzettförmig, fein gesägt. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige gerade, schlank, nicht lang, grünbraun, an der S.S. und oben rothbraun, fein gelblich punktirt.

Jahn.

No. 514. Königl. Winterbirne. Diel II, 2. s.; Luc. VI, 2. s.; Jahn II (V), 2.



Königliche Winterbirne. Decaisne. (Duhamel.) †, kaum • Nov. Febr.

Heimath u. Vorkommen: unter Diels Winter-Königsbirne, S. 377 dieses Bandes, wurde bemerkt, daß sie wohl von Decaisne's Royale d'hiver verschieden sei. Letztere, welche sich durch ihr halb- oder fast schmelzendes Fleisch, etwas andere Form und durch seltner an ihr vorkommende Röthe unterscheidet, scheint jedoch unter Royale d'hiver mehr als Diels Frucht zu gehen. Ich hatte sie, wie ich sie im Folgenden schildere, 1863 von 3 Seiten übercin, von der Ausstellung in Görlitz, aus dem Belgischen, Darmstädter u. Schwetzinger Sortimente, und besitze einen Baum aus Bollweiler, der zwar noch nicht trug, aber gleiche Vegetation mit der von Oberdieck erhaltenen Royale d'hiver Decaisne's zeigt, die jedenfalls auch Duhamels Birne dies. N. ist.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 5. Die Frucht ist meiner größeren Fig. oben ähnlich, nur abnehmender nach dem Stiele, doch immer stumpfspitz, $3^1/_4$" breit, $3^1/_2$" hoch abgebildet, ohne Röthe. — Duhamel, III, tab. 35 (die Form ist ziemlich ebenso,) beschreibt sie S. 57 als „groß, 2" 7"' dick, 2" 10"' hoch, bisweilen sehr groß, 3" dick, 3" 3"' hoch, birnförmig, am Kopfe sehr dick, nach dem Stiele an Dicke wenig abnehmend, nicht spitz endigend; Auge klein, in sehr großer Höhle, Stiel bisweilen 2" lang. Haut glatt und fein, an der Sonnenseite schön roth, auf der anderen gelb, bisweilen braun oder fahl getüpfelt. Fleisch halbschmelzend, zergehend, sehr fein, etwas gelblich, in trocknem Boden stark gezuckert, besser vom freistehenden, als Geländer-Baume. Dec. März.

Blatt breit und schön, 3" 3‴ lang, 2" 2‴ breit, hat am Stiele eine schmalere Spitze als vorne." — Alles dieses stimmt, bis auf die Röthe, die auch an meinen Früchten fast ganz fehlte und von welcher Decaisne nichts erwähnt, doch citirt derselbe nächst Duhamel auch Poiteau, Pomolog. française 1846, welcher sagt, daß die sonst nicht vorzügliche Frucht etwas in Form variire u. am Spaliere groß und an der S.S. schön roth werde und so die Bezeichnung „Königlich" eher verdiene. — Eine solche Spalierfrucht kann die Königliche Winterbirne der Pomon. franc., tab. XI sein. (Die Deutsche Muskateller, deren Vermengung mit Royale d'hiver Mayer in letzterer bespricht, ist nach Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 36 durch ihren flachstehenden, wenig eingesenkten Kelch verschieden.) — Die übrige Literat. vergl. S. 378; die genannten Synon. werden hierher gehören.

Gestalt: vergl. oben, nach m. Formentafel werde ich die Frucht als mittelgroß oder groß, am Kelche stark abgeplattet, nach dem Stiele kegelförmig, länger oder kürzer, stark abgestumpft spitz bezeichnen müssen.

Kelch: kurz- oder langblättrig, oft blattlos, wollig, in meist tiefer, durch Beulen unregelmäßiger Einsenkung; auch über den Bauch sieht man flache Erhabenheiten, die die Frucht oft beulig machen.

Stiel: ziemlich stark, oft lang, holzig, braun, sitzt mehr oder weniger vertieft in Fleischfalten, oft von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich-hellcitronengelb mit vielen grünen und braunen Punkten und Fleckchen, ohne zusammenhängenden Rost oder nur etwas davon um den Stiel herum, auch hatte nur eine der mir vorliegenden 5 bis 6 Früchte an der S.S. etwas matte orangefarbene Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein oder fein, saftreich, halbschmelzend oder schmelzend, an der belg. Frucht schwach weinig süß, doch mit eigenthümlichem krautartigen Beigeschmack. Die deutschen Früchte zeigten diesen weniger, waren aber ziemlich fadesüß. Decaisne beschreibt das Fleisch als fest, halbabknackend, parfümirt, sehr angenehm, eigenthümlich, etwas dem der Fortunée ähnlich schmeckend.

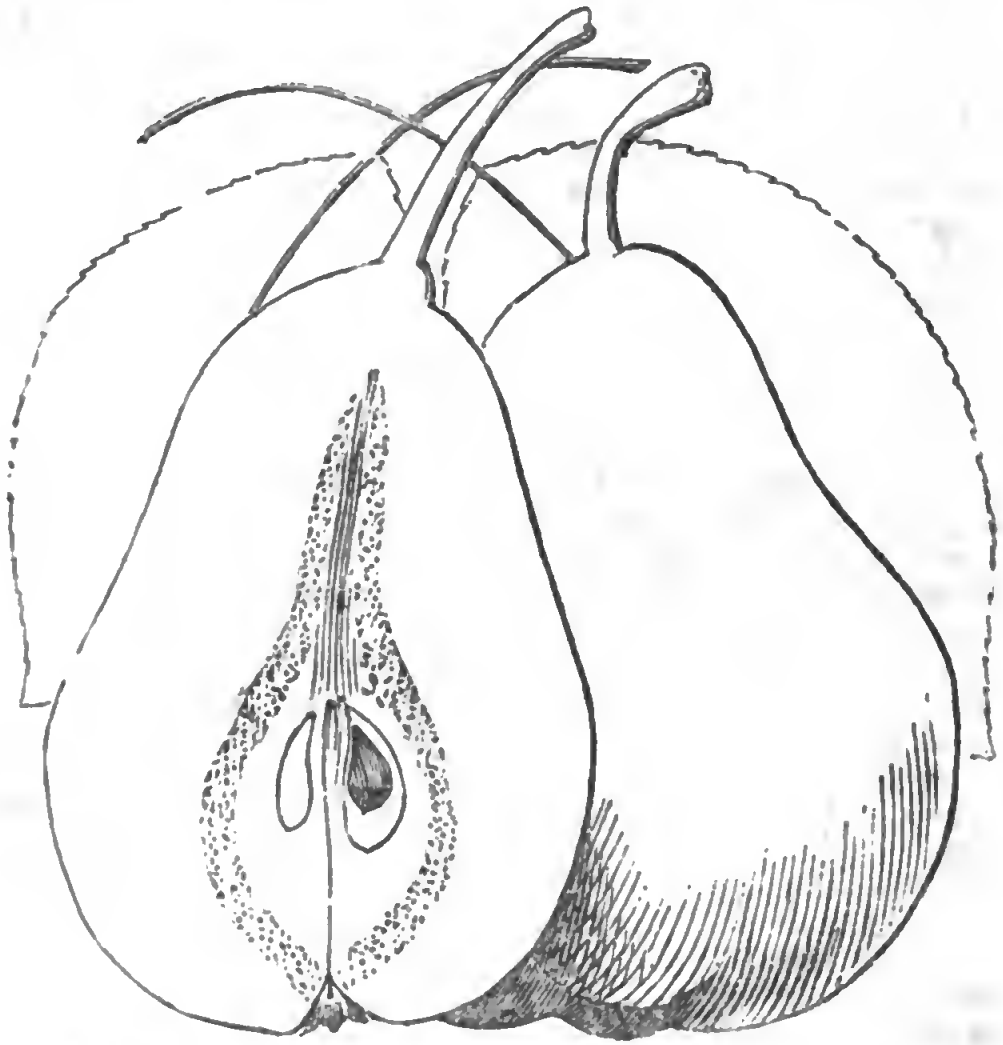
Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, mehr oder weniger hohlachsig, Kammern groß oder klein mit meist unausgebildeten Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift von Nov. an u. dauert bis Febr. oder März. Sie wird im südl. Frankreich, wo sie sich völlig ausbildet, auch in Italien sehr geschätzt. — Bei uns wird man sich wohl vergeblich um ihre Güte bemühen.

Der Baum wächst lebhaft u. ist fruchtbar, doch nach Leroy nur am südl. Spaliere u. in warmem Erdreiche. — Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind bei kräftigem Triebe meist groß, länglich eirund, öfters (wie das Blatt auf unserem Holzschnitte) am Stiele etwas keilförmig, selten herzförmig, glatt, verloren gesägt-gerändelt oder nur an ihrer Spitze noch deutlicher gesägt, öfters auch ganzrandig, (oval oder eirund, fast oder völlig ganzrandig beschreibt sie Decaisne), etwas schifförmig, fein geadert, dunkelgrün u. glänzend. Am Fruchtholze sind viele Blätter, besonders die langgestielten, elliptisch u. breitelliptisch, (vrgl. oben Duham., der sie übrigens nicht gerade stark spitz nach dem Stiele zu gezeichnet hat), der Blattstiel ist oft über 3" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, schwärzlichbraun, glatt. — Sommerzweige dunkellederfarben oder grünlichgraubraun, (leingrau — gris de lin, Duham.), schmutziggelb punktirt, nach der Spitze hin dunkelbraun, etwas wollig, auf magerem Stande stärker geröthet.

Jahn.

No. 515. Leon Gregoire. Diel I, 2 (3). 3.; Lucas V, 1. a.; Jahn IV, 3.



Leon Gregoire. Bivort. (Gregoire.) • oder •• Dec. Jan.

Heimath u. Vorkommen: auch diese neue Frucht erzog Herr Gregoire; der aus Samen der Napoleons Butterbirne hervorgegangene junge Baum brachte 1852 die ersten Früchte. Ihr Erzieher hält sie für gleich werthvoll mit der gleichzeitig von ihm erzogenen Neuen Fulvie, doch trug nach den Annalen der Pomol. die letztere neben ihr gekostet in Feinheit des Fleisches und Wohlgeschmack den Sieg davon. — Mir boten 3 Früchte aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft zu Namur von der Ausstellung in Görlitz (die sämmtlich die auf uns. Holzschnitte dargestellte längliche Form hatten) nichts Ausgezeichnetes, doch waren sie wohl zu schnell gereift, denn Hr. Clemens Rodt, der mir Zeichnung der von ihm aus Zweigen vom Hrn. Superint. Oberdieck erzogenen Frucht sandte (wie sie oben breiter u. kreiselförmig nebenbei gegeben ist), bemerkte zu ihr „sehr süß, vortrefflich, an Winter-Nelis mahnend" und ihr Anbau mag deshalb recht fleißig versucht werden.

Literatur und Synonyme: **Annal. de Pomol.** IV, S. 63 mit Beschreibung von Bivort. (Die Frucht hält auf der Abbildung ohngefähr das Mittel zwischen den von mir oben dargestellten 2 Formen, ist 3¼" breit, 3½" hoch, am Stiele stark abgestumpft u. wie am Kelche sehr beulig.) — De Liron, Liste syn., S. 80; **Descript.** II, S. 23, tab. 23 mit Figur der Annal. In s. Poiriers les

plus précieux fehlt ſie, dagegen gab ſie Baltet, S. 38 der deutſch. Bearb., ſeinen les bonnes poires hinzu. — 3. Publicat. der Soc. van Mons S. 110. — Sonſt nur in Verzeichniſſen. — Syn. fehlen.

Geſtalt u. Größe vrgl. m. oben. Bivort beſchreibt die Frucht als groß oder ſehr groß, mehr oder weniger rundlich oder kreiſelförmig, beulig, ſehr unregelmäßig. — Nach meinen Namurer Früchten kann ſich die Birne auch länglich, um den Kelch eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig oder birnförmig bauen.

Kelch: hart- aber breitblättrig, ſternförmig, offen, mit Griffelreſten erfüllt, in kleiner und ſeichter oder auch in enger und tiefer, oft durch Beulen verſchobener Senkung.

Stiel: verſchieden ſtark u. lang, meiſt gekrümmt, holzig, braun, ſteht wie eingedrückt mit Fleiſchhöckern umgeben, in deren einen er einerſeits oft ausläuft.

Schale: grüngelb, mit feinen und ſtärkeren bräunlichen Punkten und mit vielem düſteren, graubraunen, netzartigen, oft rauhen Roſt, um Kelch und Stiel auch zuſammenhängend gelbbraun beroſtet.

Fleiſch: beſchrieben als gelblichweiß, halbfein, ſchmelzend, butterhaft, ſaftreich gezuckert weinig, gehoben durch ſehr angenehmes Parfüm — war an meinen Früchten weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, ſaftreich, butterhaft, ſchwach weinig ſüß mit etwas Gewürz, doch immer etwas arm an Letzterem und an Zucker.

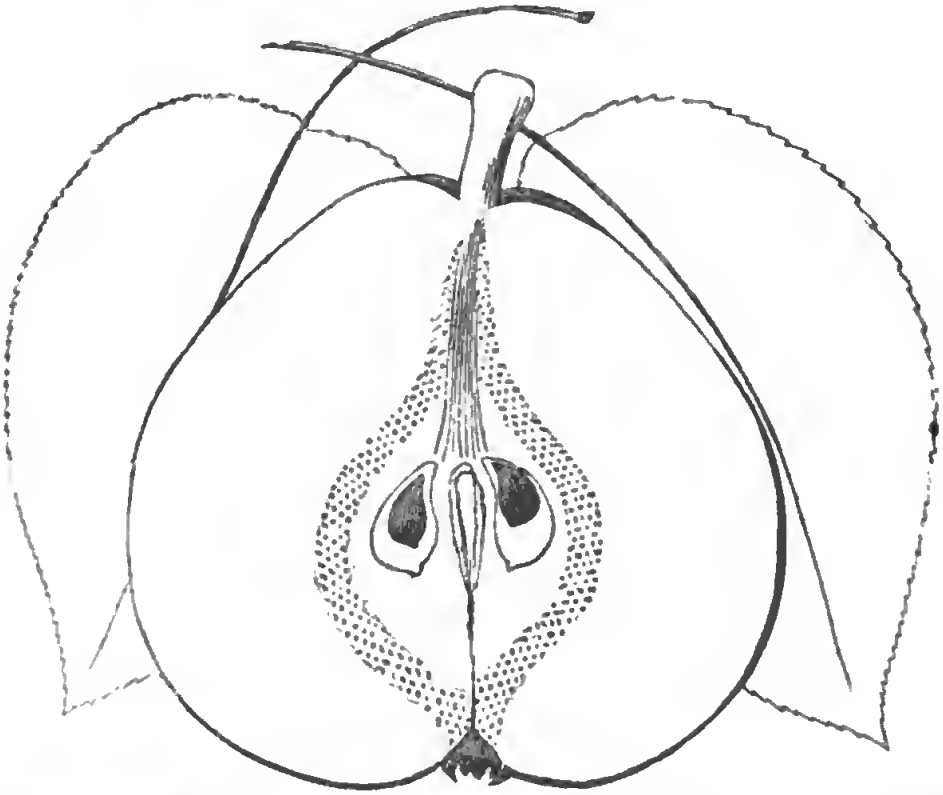
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll- oder ſchwachhohlachſig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen kaffeebraunen Kernen, die einen ſtärkeren oder ſchwächeren Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt im Dec. u. Jan., nach Gregoire auch noch etwas ſpäter, u. iſt nach den Annal. faſt allererſten Ranges. — Die von mir verſuchten Früchte reiften nach durchgemachter Ausſtellung vorzeitig zu Ende Okt., Hr. Rodt gibt Mitte Dec. an.

Der Baum wird als ſtarkwachſend und fruchtbar, zur Pyramide ſich eignend — von Baltet als von gedrungenem Wuchſe, ſchwach auf Quitte, bezeichnet. — An meinen, aus Reiſern von den Herren Millet und Gregoire erzogenen, überein vegetirenden Probezweigen ſind die Sommerzweige mittelſtark u. lang, gerade, gelblichbraun, mit ſparſamen u. feinen weißlichen Punkten. Blätter an denſelben etwas klein, elliptiſch, glatt, fein-geſägt, auf den 1″ langen aufrechtſtehenden Stielen aufgerichtet, flach, die an der Spitze des Zweigs etwas ſichelförmig gebogen. Die Blätter am 2- und 3jährigen Holze ſind größer, ebenfalls elliptiſch, einzelne ſchmalere lanzettförmig, glatt, fein-geſägt, flach, mit den dünnen, aber ſteifen 1—1½″ langen Stielen in gleicher Richtung ſtehend. Die Blüthenknospen ſcheinen kurzkegelförmig, faſt rundlich, ſtumpfſpitz, dunkelbraun zu ſein. — Bivort beſchreibt ſie als groß, koniſch, zugeſpitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun und Grau ſchattirt — die Blätter am Sommerzweige als groß, oval, zugeſpitzt oder rundlich oval, fein u. regelmäßig geſägt, zuweilen ganzrandig u. hat ſie auch am Fruchtholze dieſem entſprechend eirund, nur einzelne kleinere elliptiſch abgebildet, ſo daß ſich die von mir angegebene Form bei ſtarkem Wuchſe des Baumes wohl ändern kann.

Jahn.

No. 516. Zephirin Louis. Diel I, 1. 3.; Lucas VI, 1. a.; Jahn III, 3.



Zephirin Louis. Bivort. (Gregoire.) *, vielleicht ** Dez. Jan.

Heimath und Vorkommen: sie wurde v. Hrn. Gregoire erzogen und nach einem seiner Söhne benannt. Der junge Baum trug zuerst 1849. Die Birne wurde vom Congreß in Namur empfohlen, und de Liron, wie Baltet nahmen sie in ihre Auswahl, Letzterer im Nachtrage für die deutsche Bearbeitung, S. 46, auf. — Mich wollten Früchte, die ich aus Herrnhausen, aus Tirlemont u. aus Namur (letztere von der Ausstellung in Görlitz) hatte, nicht recht befriedigen, doch waren sie wohl nicht in gehöriger Ordnung gereift, denn Hr. Borchers lobt die Birne in s. Beitr. zur Vervollk. des Obstb., S. 349, bezeichnet sie auch in Kochs Wochenschr. (1865, S. 60 et sequ.) wieder als sehr beachtungswerthe Tafelfrucht I. R., die früh und reich trage und sich gut ausbilde, und deshalb die Empfehlung zum allgemeinen Anbau zu verdienen scheine — weshalb der letztere recht oft bei uns versucht werden mag.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. III, S. 105. — Annal. de Pom. IV, S. 95 (mit Beschreib. v. Bivort) Zephirin Louis, in letzterem mit dem Syn. Nouveau Zephirin. Die Birne ist in beiden Werken uns. Holzschnitte entsprechend abgebildet, in der einen Frucht der Ann. jedoch nach dem Stiele zu halbkugelförmig abgerundet, während ich sie gerade in einigen Früchten aus Herrnhausen abnehmend nach dem Stiele, kegelförmig stark abgestumpft vor mir hatte. Im Alb. ist sie grün, a. d. S. S. gebräunt, in den Ann. schön goldgelb, leuchtend geröthet (in voller Reife) abgebildet. — Nach dem Alb. hat sie Doch-

nahl II, S. 81, der sie Zephirins Bergamotte nannte, Toug., S. 59, v. Biedenf., S. 97, De Liron, Liste syn., S. 100 u. Descript. I, 46. tab. 11. Fig. 7. — Louis Gregoire ist eine andere von Gregoire erzogene Birne, die S. 378 erwähnt wurde.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Bivort beschreibt die Birne in den Ann. als mittelgroß, rundlich oder bergamottförmig, doch ein wenig kreiselförmig gegen den Stiel zu, und bildete sie $3^1/_4$" br., $2^3/_4$" hoch, in der rundlichen Form fast 3" breit, $2^3/_4$" hoch ab, wogegen meine Herrnhäuser Früchte nur etwa $2^1/_2$" breit und ebenso hoch waren. Der Holzschnitt gibt Figur einer Frucht aus Namur.

Kelch: klein, kurz- u. spitzblättrig, schwarzbraun, halboffen, bisweilen seicht und enge, bisweilen tiefer und weiter eingesenkt, zuweilen mit Beulen umgeben.

Stiel: meist kurz u. dick, holzig, grünbraun, steht fast unvertieft obenauf oder auch in kleiner Höhle, mit Höckern umgeben.

Schale: hellgrün, später gelbgrün mit grünlichen oder bräunlichen Punkten, an d. S.S. mehr gelb mit bräunlicher Röthe, worin dunklere Punkte bemerklich sind u. mit stellenweise stark gehäuftem glatten oder rauhen Rost; auch hie u. da mit grünlichumkreisten schwarzen Schmutzfleckchen.

Fleisch: nach Biv. gelblichweiß, halbfein, (etwas körnig), schmelzend, saftreich, süß, stark gewürzt, v. eigenthümlichen delicaten an die B. blanc u. die Bergamotten erinnernden Geschmack. — Ich notirte den Geschmack zwar ebenfalls als noch gut, doch ohne Vorzüge, weil in 2 Fällen von Gewürz und im 3ten auch von Zucker nur wenig vorhanden war. Auch Baltet in Rev. hort. (Monatsschr. 1865, 238) fand sie 1862 zwar gewürzhaft, 1863 aber geschmacklos u. bezeichnet das Fleisch als halbbrüchig.

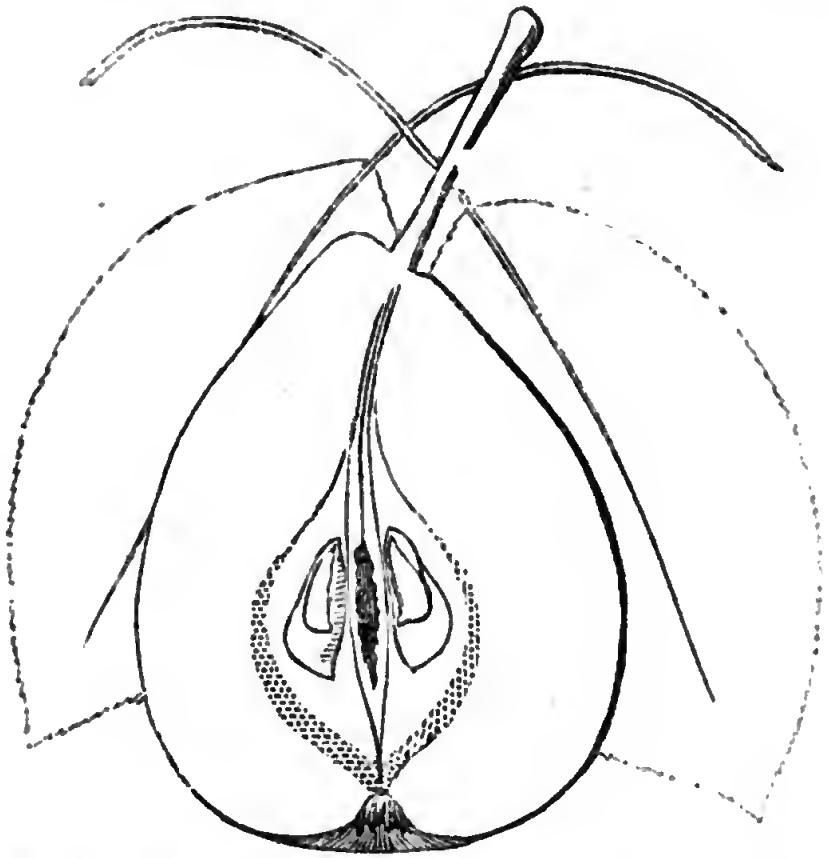
Kernhaus: mit ziemlich vielen feinen, mitunter aber auch stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern klein, mit hellbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift gegen Ende Dec. u. dauert bis Ende des Jan., aber nur die Herrnhäuser Früchte hielten sich so lange, die anderen waren schon in Mitte oder zu Ende des Okt. reif, wozu freilich die frühere Abnahme u. s. w. mitgewirkt hatten.

Der Baum wächst nach Hrn. Hofgartenmeister Borchers kräftig, doch wenig aufrecht, seine Zweige hängen und wachsen unregelmäßig durch einander, er eignet sich deshalb zu Hochstamm, zu anderen Formen nur unter Anwendung eines sehr guten Schnittes. — An einigen aus Zweigen v. Hrn. Gregoire erzogenen jungen Bäumen sind die Blätter am Grunde der Sommerzweige u. am mehrjährigen Holze oval, doch oft etwas eirund und herzförmig, glatt, fein, meist seicht, die größeren Bl. aber auch gröber und tiefer gesägt, stark sichelf. u. etwas schiff., doch krümmt sich der Blattrand wie die Spitze meist wieder nach unten, dunkelgrün, mattglänzend. — Sommerzweige nicht stark u. lang, wenig geknieet, grünlich graubraun, gegenüber und nach oben rothbraun, stellenweise fast dunkelviolettbraun mit vielen feinen gelblichen Punkten. — Blüthenkn. nach Biv. mittelgr., oval, zugespitzt, braun. — (Der Holzschnitt gibt das eirunde Blatt zu breit und wie das andere zu unregelmäßig.

Jahn.

No. 517. **Urbaneks Butterbirne.** Diel I, 3. 3.; Lucas V, 1. b.; Jahn VI, 3.



Urbaneks Butterbirne. Oberdieck. (van Mons.) **† Dec. Januar.

Heimath u. Vorkommen: auch dieſe delikate, durch ſpäte Zeitigung ſchätzbare Frucht fand ſich unter den circa 300 unbenannten Birnreiſern, die ich 1838 von Herrn Profeſſor van Mons bekam. Bis jetzt habe ich ſie unter allen meinen belgiſchen Birnſorten nach Vegetation u. Frucht unter einem andern Namen noch nicht auffinden können, und iſt es wahrſcheinlich, daß ſie aus den letzten Kernſorten des Hrn. v. Mons herſtammt, von denen er mir viel geſandt zu haben ſchrieb. Ich zögere mit ihrer Veröffentlichung nicht länger, da ſie, ſelbſt hochſtämmig gezogen, mir in irgend guten Jahren ſchmelzende, delikate Früchte brachte, die nur in dem mir bekannten ſpäteſten Jahre 1864, am 24. Oct. gebrochen, nicht ſchmelzend wurden und etwas welkten, und als Pyramide gezogen noch mehr befriedigen wird. Ich benannte ſie nach dem als Pomologen bekannten früheren Pfarrer zu Majthény in Ungarn und jetzigen Domherrn in Peſth, Urbanek, von dem ich manche gute Obſtſorte in richtig benannten Reiſern erhielt.

Literatur und Synonyme: wird hier wohl zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: ſteht zwiſchen koniſch und kreiſelförmig, 2″ breit, 2¼ bis 2½″ hoch, oft faſt ſo breit, als hoch. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich meiſtens ziemlich flachrund

wölbt und noch gut aufſteht. Nach dem Stiele macht ſie nur ſchwache oder keine Einbiegungen, und eine ſtarke kreiſelförmige, oder mehr koniſche, nur wenig oder faſt gar nicht abgeſtumpfte Spitze, die häufig halb in den Stiel übergeht.

Kelch: hartſchalig, offen, allermeiſt der Kelchausſchnitte beraubt, ſitzt in mäßig tiefer und weiter, oft flacher, ziemlich ebener Senkung, und auch über die ſchön geformte Frucht ſieht man deutlichere Erhabenheiten nicht hinlaufen.

Stiel: ſtark, holzig, gerade oder nur ſehr wenig gekrümmt, 1 bis 1¼" lang, ſitzt meiſt wie eingeſteckt und oft etwas unterhalb der durch einen Wulſt gebildeten höchſten Fruchtſpitze u. durch dieſen Wulſt zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich ſtark, wenig glänzend, vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft auch nur grünlichgelb. Röthe fehlt oder iſt nur matter Anflug. Punkte zahlreich, doch matt, nicht ins Auge fallend. Roſt-Anflüge und Figuren nur wenig vorhanden, um den Kelch bildet der Roſt einen größeren Fleck als Ueberzug und ſo auch etwas um den Stiel. Geruch ſchwach.

Das Fleiſch iſt matt gelblichweiß, fein, ſaftreich, hat ums Kernhaus nur ganz feine Körnchen, riecht gewürzhaft, iſt bei hinlänglich ſpät gebrochenen Früchten ſchmelzend, von gewürztem, fein weinigen Zuckergeſchmacke, der dem der Regentin ähnlich iſt.

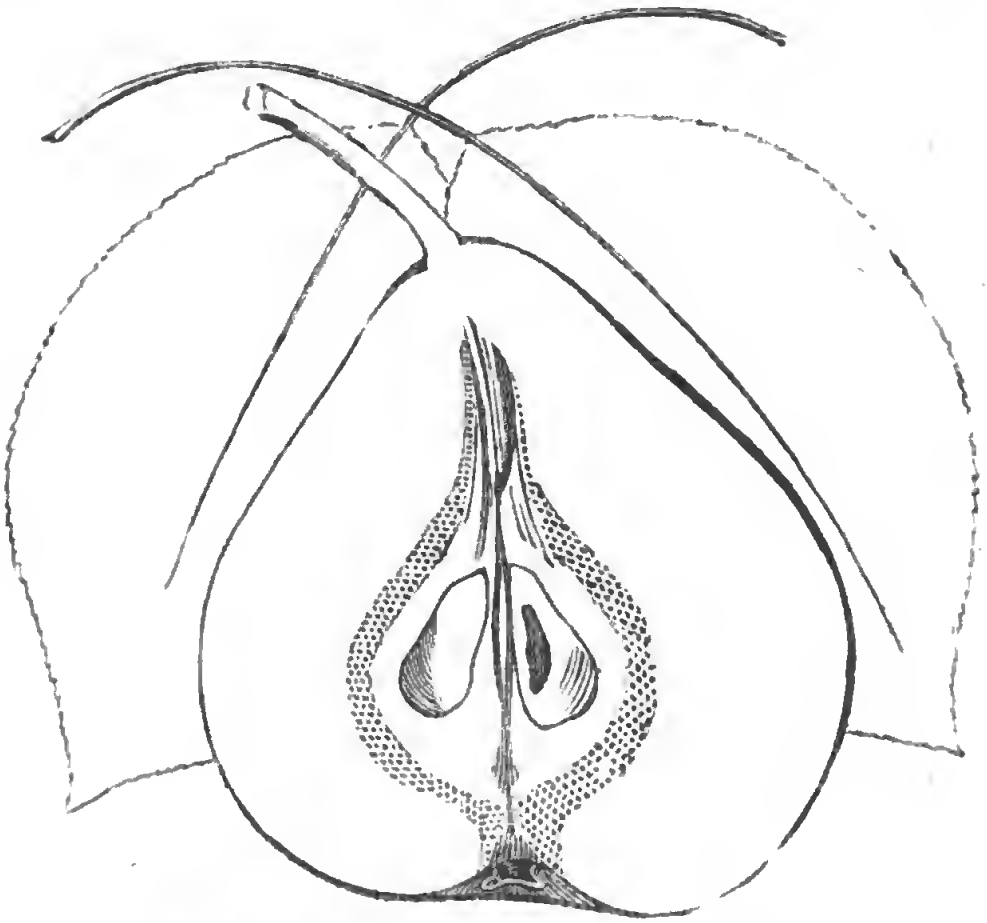
Das Kernhaus hat eine kleine hohle Achſe, die ziemlich weiten Kammern enthalten ſtarke, meiſt wenig vollkommene, langgeſpitzte, auch am Kopfe mit einem ſtarken Knöpfchen verſehene ſchwarze Kerne.

Reifzeit und Nutzung: muß erſt gegen Ende Okt. gebrochen werden und zeitigt dann in irgend guten Jahren Ende Dec. oder im Januar, nach der Winter Relis.

Der Baum wächst raſch, doch nicht ſtark und eignet die frühtragende Sorte zu Pyramide ſich ſehr. Sommertriebe kurzgliedrig, ziemlich geknieet, nach oben nur wenig abnehmend, olivengrün, ſehr zahlreich, doch fein punktirt. Blatt glänzend, faſt flach, lang und ſpitz eiförmig, ſeicht gezahnt. Afterblätter ganz kurz, fadenförmig, fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen meiſt lanzettlich, manche mehr elliptiſch, auch zum Theil langoval, ſeicht gezahnt. Augen ſtark, bauchig-koniſch, etwas abſtehend, auf ziemlich vorſtehenden, mehr wulſtigen, als gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 518. Rousselon. Diel II, 2. 3.; Lucas V, 2. b.; Jahn IV, 3.



Rousselon. Bivort. (Esperen.) • Dec. Jan.

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein Sämling Esperens, der Baum trug aber erst 1846 nach dem Tode des Majors bei Berkmans, der mehrere seiner Sämlinge übernommen hatte und die Frucht wurde nach Hrn. Rousselon, Hauptredacteur der Annal. de Flore et Pomone benannt. — Die von mir zum Holzschnitte u. zur Beschreibung benutzte Frucht befand sich in der Sammlung aus Angers bei der Ausstellung in Berlin und die Vegetation schildere ich nach einem Baume, den ich von Hrn. Leroy in Angers bezog, da mir die Frucht dorther gefallen hatte. Selbsterzogen habe ich die Birne jedoch noch nicht und ihr Verhalten bei uns muß erst noch erprobt werden.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. I, S. 87: Rousselon, mit Beschreibung von Bivort nach einer aus Paris ihm zugesendeten Frucht. Die Abbildung gibt sie eirund, an beiden Enden abgestumpft, fast 3" breit u. um ein Geringes höher, an der S.S. stark, fast violett geröthet; Fleisch u. Geschmack werden ähnlich wie von mir geschildert, die Reife wird auf Februar angegeben. — Soc. van Mons empfahl die Frucht als geprüft in 1 Publication, S. 43. — de Liron, Liste synon., S. 92, wie die Annalen. Desgleichen Gaujards u. das Bilvord. Verzeichniß, letzteres bezeichnet das Fleisch als schmelzend. Leroy ebenfalls als schmelzend, groß, I. Ranges, sogar von Febr. bis

Mai reifend. Galopin et fils, 1863—64 wollen ſie nicht weiter vermehren, haben aber auf der betr. Liſte auch noch manche andere unverwerfliche Birne.

Geſtalt u. Größe vergl. oben. Die von mir unterſuchte Frucht kann als kreiſelförmig, am Kelche ſtark abgeplattet und eingedrückt bezeichnet werden. Biv. beſchreibt ſie als mittelgroß, rundlich, nach dem Stiele zu etwas abnehmend, zwiſchen Doyenné- u. Bergamott-Form.

Kelch: hartblättrig, hornartig, unvollkommen, offen, gelbbraun, eng u. tief eingeſenkt, mit ſtarken Beulen umgeben, die über die Wölbung fortlaufend oft Ungleichheit in der Abrundung verurſachen.

Stiel: ziemlich ſtark, holzig, ſchwarzbraun, ſteht obenauf, faſt ohne Abſatz, nur wegen eines ſich anlehnenden Höckers ſchief. Nach den Annal. iſt er kurz u. dick und faſt flachſtehend, doch gibt ihn die Abbildung auf der abgeſtumpften Spitze in Höckern vertieft.

Schale: citronengelb mit grünen Stellen, an der Sonnenſeite orangefarben geröthet und roth- oder röthlich-, ſonſt ringsum ziemlich ſtark grün- oder braun-punktirt und ſtreifig beroſtet.

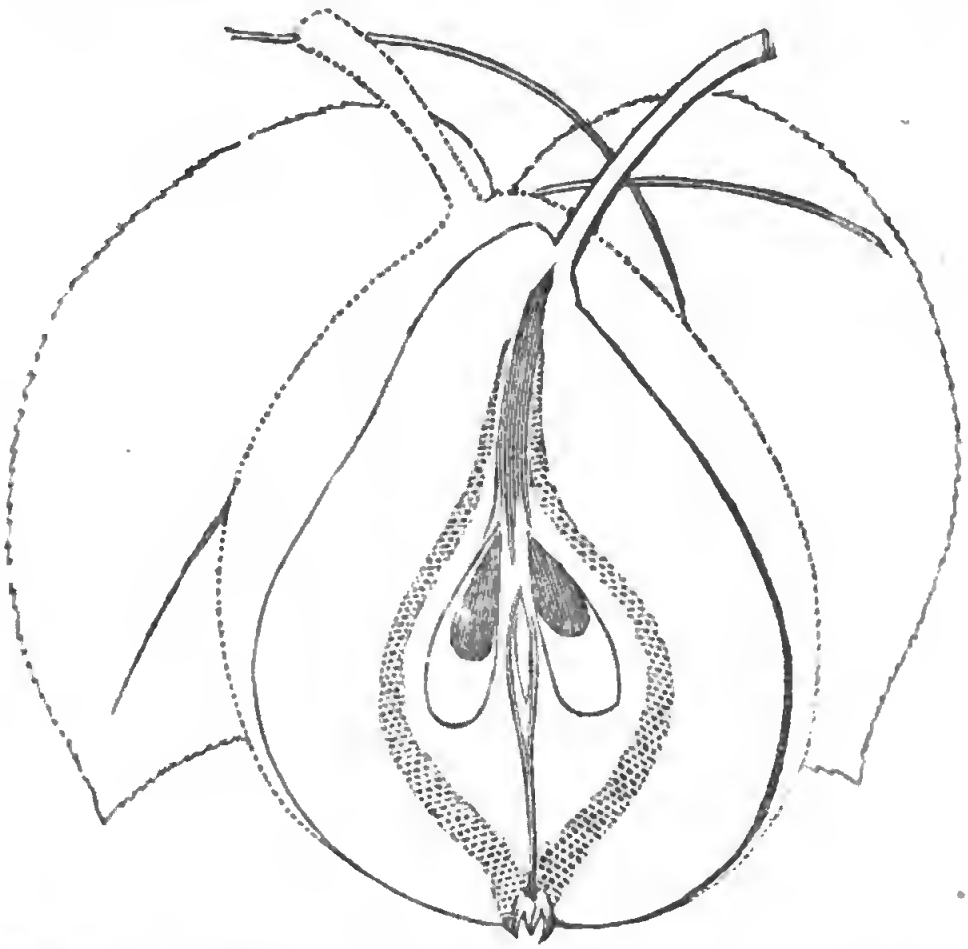
Fleiſch: gelblichweiß, fein, halbſchmelzend, ſaftig, weinig- oder etwas ſäuerlich-ſüß mit ziemlich viel Gewürz.

Kernhaus: mit etwas ſtärkeren Körnchen umgeben, ſchwach hohlachſig, Kammern länglich muſchelförmig, in meiner Frucht nur mit unvollkommenen Kernen, während Biv. die Kerne als vollkommen, zahlreich vorhanden ſchildert.

Reife und Nutzung: die Birne aus Angers reifte gegen Ende des Okt. u. zu dieſer frühen Reife hat die frühere Abnahme zu Ende Sept. u. die Ausſtellungswärme viel mitgewirkt. Daß die Birne jedoch bis Febr. dauert, ſcheint hiernach unwahrſcheinlich, allein es iſt immerhin möglich, und ſie mag alſo auch nach dieſer Richtung hin bei uns weiter geprüft werden.

Der Baum iſt nach Bivort von mittlerer Wüchſigkeit u. nach de Liron ziemlich fruchtbar. — Die Sommerzweige meines jungen Baumes ſind ziemlich lang u. ſtark, etwas ſtufig, grünbraun, an der Sonnenſeite u. nach oben geröthet, zahlreich und ziemlich ſtark weißlich punktirt, an der Spitze etwas wollig. Augen beſonders in der Mitte des Zweigs ſtark abſtehend, ziemlich groß, kegelförmig, zu kleinen Fruchtſpießen auswachſend, mit lanzettförmigen Nebenblättern beſetzt. Die anderen Blätter am Sommerzweige ſind elliptiſch, oft in der vorderen Hälfte breiter, weil nach dem Stiele zu ſtark abnehmend, (nach beiden Enden hin zugeſpitzt u. verlängert, Biv.), regelmäßig oft ziemlich tief u. ſcharf geſägt. Blätter des älteren Holzes u. unten am Sommerzweige größer, oval mit Anſatz u. Uebergang zu Elliptiſch u. Breitelliptiſch, ſo daß die Form doch als elliptiſch anzunehmen iſt, feiner, aber ebenfalls ziemlich ſcharf geſägt, meiſt flach, länger oder kürzer geſtielt, dunkelgrün, ziemlich glänzend, feingeadert, glatt, lederartig dick und ſteif. — Blüthenknospen ſcheinen kegelförmig, ſanftſpitz, mittelgroß, hellbraun mit Dunkelbraun ſchattirt zu ſein. Jahn.

No. 519. **Eiförmige Auguſtin.** Diel III (II), 3. 3.; Luc. XI (V), 2. b.; Jahn II, 3.



Eiförmige Auguſtin. Diel. (Duhamel.) ††, ſelten • Dec. Febr.

Heimath u. Vorkommen: eine St. Augustin war bereits Quintinye und Duhamel bekannt, erſterer unterſchied aber eine ſchlechtere Birne dieſes Namens, nebenbei Poire de Pise genannt u. auch Merlet ſcheint dieſe als St. Augustin gehabt zu haben, da er ſie als hart u. trocken bezeichnet, was jedoch Duhamel dem Boden zuſchreibt. — Die Frucht iſt allerdings zum Rohgenuß, wozu ſie früher diente, unter gewöhnlichen Verhältniſſen wenig geeignet, ſie verhält ſich jedoch darin mancher neueren geprieſenen Birne gleich, hat geſchichtlichen Werth und kann immer als eine gute Winterkochbirne dienen.

Literatur u. Synonyme: Diel VI, S. 144. Zur Unterſcheidung von jener auch Poire de Pise genannten Auguſtin (die allenfalls die Angelikabirne S. 381 dieſes Bandes ſein könnte, der de Pise als Syn. beigegeben wird) nannte er ſie Eiförmige Auguſtin, Auguſtinerbirne, Saint Augustin. — Duhamel III, pag. 82, tab. 58. Fig. 3 gibt ſie ziemlich ähnlich in Form u. Größe der inneren Figur unſeres Holzſchnittes. — Chriſt, Vollſt. Pom. Nr. 152 ebenfalls mehr kegelförmig, als eirund, nennt ſie Gute Auguſtinerbirne; deſſen Hdwb. S. 152. — Pom. Austriac., Taf. 163 ſehr gelb und geröthet. — Oberdieck, Anleit. S. 268. — Dochnahl S. 58, gibt S. 9 der St. Augustin Quintin., mit dem Syn. de Pise zu weiteren Syn. Schlegelbirne in Franken und Franc-réal, Lindley (? die Red.) — Cat. Lond.: Saint Augustin, bezeichnet ſie als klein, abknackend, III. Ranges, und als entbehrlich.

Geſtalt u. Größe vergl. oben. Diel beſchreibt ſie als rundeiförmig, oft der Berg. von Soulers ähnlich, 2½" breit und 3" hoch und hatte ich ſie ſelbſt

auch schon mehr bauchig, nach dem Stiele mit flach erhabenen Linien abnehmend, wie diese 2te Form auf unserem Holzschnitte durch Punkte angedeutet ist.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, aufrecht, weit offen, flach eingesenkt, bisweilen mit kleinen Erhabenheiten umgeben, die einzeln fortlaufend die regelmäßige Abrundung beeinträchtigen.

Stiel: verschieden stark u. lang, oft nur 1″ lang, braun, holzig, steht wie eingedrückt, häufig durch einen sich anlegenden Fleischwulst zur Seite geschoben.

Schale: stark, hellgrün, später mehr gelbgrün oder gelb, zuweilen auf der ganzen Sonnenseite bleich erdartig geröthet, mit zahlreichen u. starken bräunlichen Punkten und etwas Roststreifchen, auch um Kelch und Stiel zusammenhängender gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, rauschend, fast abknackend, süß-säuerlich, vermischt mit etwas Herbem, u. schwach gewürzt. Diel bezeichnet es als halbschmelzend, markig auflöslich, von etwas fein-süß-säuerlichen Geschmack und gibt Duhamels Bemerkung, daß die Frucht in gutem, etwas starken Boden sehr gut, saftreich u. parfümirt, auch viel größer werde, indem er zufügt, dieses sei bei vielen der besten Tafelfrüchte ebenso der Fall.

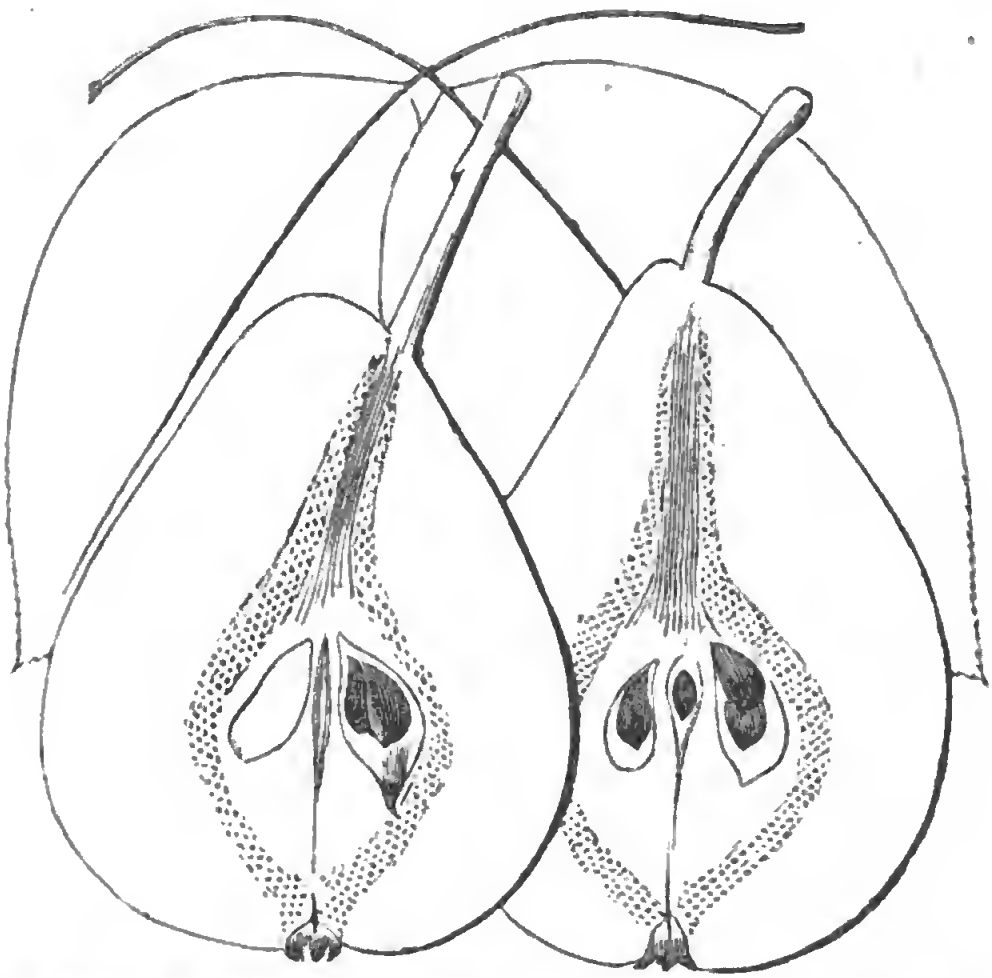
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern groß und länglich, mit großen langgespitzten, schwarzbraunen Kernen, die zum Theil einen kleinen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitigt im Dec. u. hält sich oft bis Febr. u. ist auch nach Oberdieck eine schätzbare Kochbirne für Nov. bis Febr., doch nicht vor dem 8.—15. Okt. zu brechen, weil sie außerdem gerne welkt. Vom Mehligwerden, wozu sie nach Diel neigt, bemerkte Letzterer nichts.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nur mittelgroß, wächst auf Quitte sehr gemäßigt, trägt früh und reichlich. Die Sommertriebe an meinen aus Zweigen von Herrn Superint. Oberdieck neu erzogenen jungen Bäumen sind stark, mäßig lang, etwas stufig, gelblichgrün, an der Sonnenseite mit bräunlichem Schimmer, vielfach fein weißlich punktirt, nach oben geröthet. — Blätter am Grunde der Sommerzweige groß, eirund, mäßig spitz, mit bis 2″ langem Stiele. Von der Mitte des Zweigs an sind sie kleiner und wie sie Diel schildert, nemlich elliptisch und breitelliptisch, glatt, regelmäßig, etwas seicht stumpfgesägt, kürzer gestielt. Die Blätter am mehrjährigen Holze sind weniger breit, als die am Grunde der Sommerzweige, doch gleichfalls eirund, nur einzelne elliptisch mit mehr oder weniger lang auslaufender Spitze, hie und da etwas herzförmig, u. schärfer gesägt, schwach schifförmig oder etwas wellenförmig (die an den Sommerzweigen auch sichelförmig) ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend, fein geadert, nur die weißlichgrüne Blattrippe fällt ziemlich in die Augen. Blattstiel $1^1/_4$ — $1^3/_4$″ lang. Blüthenknospen fehlen mir zur Zeit. — (Der Holzschneider hat den herzförmigen Ausschnitt des einen Blattes zu breit gegeben.)

Jahn.

No. 520. Delahauts Colmar. Diel II, 3. 3.; Lucas V, 2. b.; Jahn IV, 3.



Delahauts Colmar. Bivort. (Gregoire.) * Dec. März, oft früher.

Heimath und Vorkommen: Herr Gregoire erzog sie aus Samen der Regentin und als der Baum 1847 getragen, benannte er die Frucht nach seinem Gärtner. — Selbst erzogen habe ich auch diese Birne bis daher nicht, aber ich hatte 3 Früchte derselben aus der Sammlung der Gartenbaugesellschaft zu Namur von der Ausstellung in Görlitz. Wie es scheint verlangt dieselbe, die in gehöriger Ausbildung vortrefflich sein und ihrem Lobe entsprechen mag, ein gutes Jahr oder günstigen Stand, denn ich kann mich, selbst über diese belgischen Früchte so beifällig nicht aussprechen, daß ich die Anpflanzung ohne Weiteres empfehlen möchte, sondern es mögen bei uns Prüfungsversuche vorausgehen.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. V, S. 21: Colmar Delahaut, mit Beschreibung von Bivort. (Bivort spricht auch hier wiederholt über die Schwierigkeit der Feststellung der Form, des Geschmacks und der Reifzeit neuerzogener Früchte u. hält es für fraglich, ob nach der ersten Tracht gebrochene Pfropfreiser in der späteren Verbesserung oder Verschlechterung der Frucht ebenso nachfolgen, will auch nur das Holz vom Gipfel solcher Bäume als brauchbar zur Veredlung erklären — was den Lehren der Pflanzen-Physiologie widerspricht.) — 3te Publ. der Soc. v. Mons, S. 109. — De Liron d'Air., Liste syn., S. 50, dessen Descript. II, S. 7, tab. 20, Fig. 5, bezeichnet nach Früchten von Hrn. Gregoire das Fleisch als schmelzend oder halbschmelzend, süß u. parfümirt, reif Jan.—März. — Baltet in Revue hort. (Monatsschr. 1864,

S. 237) „fein, halbschmelzend, erhaben, Ende Dec.“ — Sonst nur in Verzeichnissen, als I. Ranges, und nur von Leroy als II. Ranges bezeichnet. — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Die Birne ist in den Annal. in 2 verschiedenen Formen und Größen abgebildet a) kegelförmig-birnförmig, ähnlich der etwas längeren Frucht unseres Holzschnittes, doch größer, $2^3/_4$″ breit, $3^3/_4$″ hoch, b) kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurzbirnförmig, $2^1/_4$″ breit und um etwa 1‴ höher; u. wird beschrieben als mittelgroß oder ziemlich groß, unregelmäßig-birnförmig, mehr oder weniger beulig.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in flacher oder seichter Einsenkung ohne Beulen im Umkreise, wenn auch hier und da eine Stelle am Bauche mehr hervortritt.

Stiel: etwas dünn, 1″ lang, braun u. holzig, obenauf oder schwach vertieft, sehr oft durch einen sich aufwerfenden Höcker zur Seite geschoben.

Schale: gelbgrün mit gelbbraunen Punkten u. Rostfleckchen, nur an einer der mir vorliegenden Früchte an der S.S. etwas bräunlich geröthet und mit mehr zusammenhängendem Roste um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, halbschmelzend, fast etwas rauschend, saftreich, zwar ziemlich süß, doch von wenig gewürztem, etwas wässrigen Geschmack. Bivort bezeichnet letzteren als stark aromatisirt, Soc. v. Mons als süß, angenehm parfümirt, dem der alten Colmar ähnlich, wie Bivort früher, während ihn der Letztere aus späteren Ernten dem der Bonchrétien d'Espagne vergleicht.

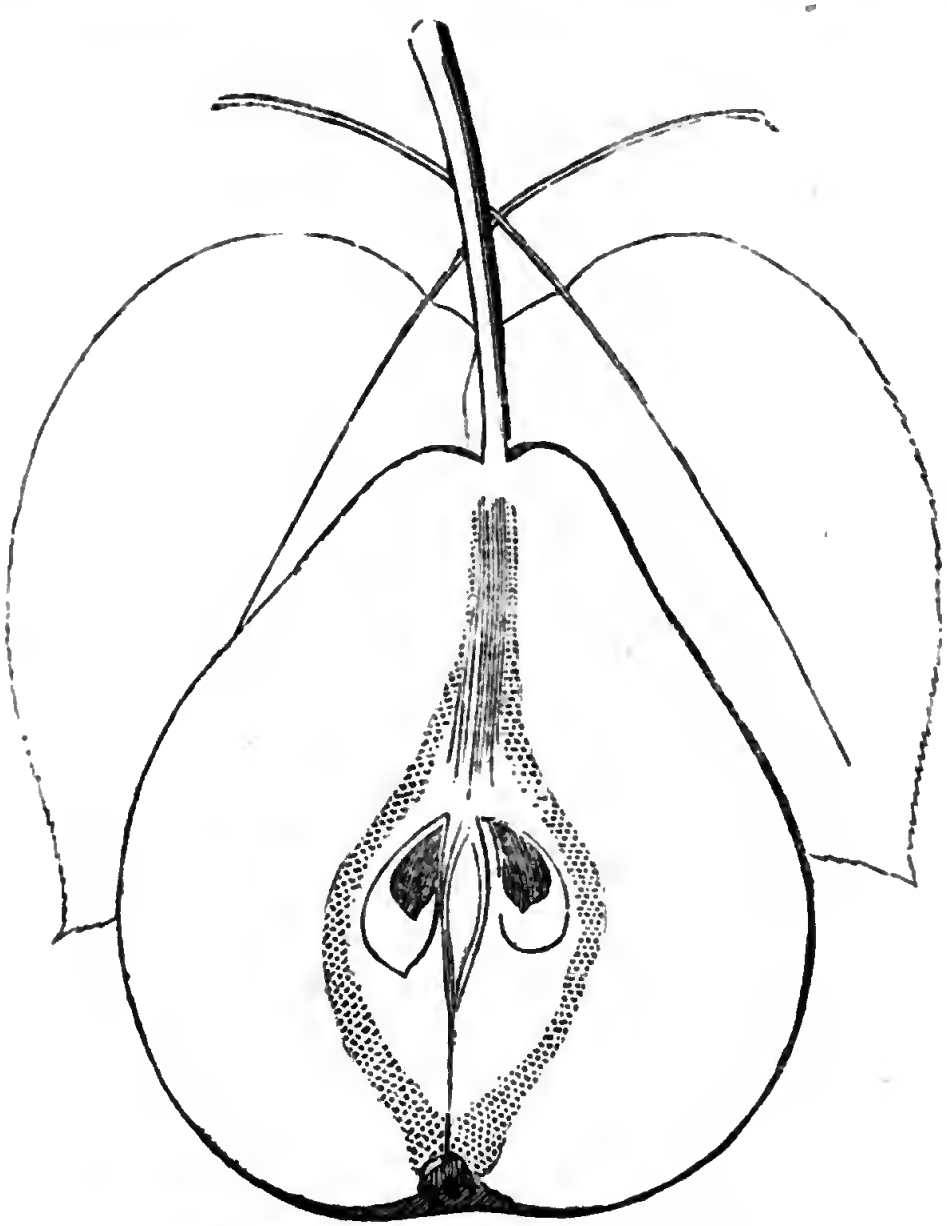
Kernhaus: hat ziemlich viele Körnchen im Umkreise, eine volle Achse und ziemlich große Kammern mit vielen vollkommenen hellbraunen, am Kopfe breiten mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die mir vorgelegenen Früchte waren sämmtlich gegen Ende des Oct. völlig reif; unter anderen Verhältnissen würden sie sich wohl 1 Monat länger gehalten haben. Auch bei Bivort zeitigten die Erstlingsfrüchte im Nov., die aus späteren Jahren Ende März und die Birne mag durch langsameres Ausreifen an Wohlgeschmack gewinnen, denn nach mir von Hrn. Clemens Rodt mitgetheilten Bemerkungen hielt sich eine von ihm erzogene bis Anfang Febr., war zwar stark gewelkt und außen und innen braun, doch sehr süß und stark gewürzt.

Eigenschaften des Baumes: Bivort schildert den Baum als starkwüchsig, pyramidal, ziemlich fruchtbar, Baltet als tragbar. — An meinen aus Hrn. Gregoire's Reisern erzogenen Probeästen sind die Sommerzweige mäßig stark und lang, etwas stufig, grünbraun, a. d. S.S. rothbraun, fein weißgelb punktirt. Die Blätter an denselben sind mittelgroß, elliptisch, glatt, fein oder auch etwas gröber stumpfgesägt, die nachgewachsenen Blätter an den Augen schmaler und lanzettförmig. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind größer, die längergestielten kleineren darunter zwar ebenfalls elliptisch, die größeren kurzgestielten jedoch eirund und breiteirund, fast rundlich, meist jedoch etwas verlängert nach dem Stiele zu, (so daß auch am Fruchtholze die spätere Blatt-Hauptform elliptisch sein mag), oft kurz, oft auch langauslaufend zugespitzt, glatt, ganzrandig oder sehr undeutlich gesägtgekerbt, meist flach oder etwas wellig am Rande gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend.

Jahn.

No. 521. Pauls Birne. Diel III, 2. 3.; Lucas XI (XII), 1. b.; Jahn II, 3.



Pauls Birne. Lucas. †† December, März.

Heimath u. Vorkommen: sie ist in Württemberg, in den Oberämtern Brackenheim, Besigheim, Weinsberg ziemlich häufig, verdient aber als schöne, große, lange dauernde Winterkochbirne, die sogar noch zum Rohgenuß dienen kann, auch weiterhin Empfehlung u. Verbreitung. — Früchte derselben sandte mir 1862 Herr Pastor Jacobi in Hainrode und gleichzeitig Herr Garteninspector Lucas in Reutlingen und da mir die Birne sehr wohl gefiel, so habe ich Herrn Jacobi später auch um Zweige gebeten.

Literatur und Synonyme: Lucas beschrieb sie in s. Kernobstsorten Württembergs, S. 255. — Anderwärts, z. B. in Metzger oder Dochnahl habe ich den Namen nicht gefunden, auch nichts Aehnliches in Pomon. franconica u. s. w. Vergleichen könnte man etwa Knoops Foppen-Peer, Poire la Foroe, tab. VIII, von Diel I, 283 als Vexierbirne beschrieben, besonders da sie nach

Knoop ſich oft in der Sonne ſtark röthet. — Eine ähnliche rothe, doch weniger bauchige und mehr längliche Birne ſandte mir 1864 Lucas als Winter-Frankfurter (aus Feldbrenach), die jedoch weder Diels Große Winterrouſſelet, noch die von mir (im Hdb. II, S. 495) beſchriebene Velbenzerbirne — die beide nach neueren Beobachtungen doch verſchieden ſein werden — und auch nach ihrer Dauer bis Anf. Febr. nicht der Große Roland (Rothe Wadelbirne) ſein konnte, (denen Dochnahl das Syn. Frankfurter Birne zugibt), ſondern wieder eine eigne ſelbſtſtändige Frucht ſein mag, die weiter zu prüfen iſt.

Geſtalt und Größe vergl. man oben. Andere Früchte waren am Bauche auch breiter, dabei zugleich abnehmender und ſpitzer nach dem Stiele, und nach Lucas Einreihung der Birne unter die rundlichen Früchte ſcheint die Form mehrfach wenigſtens ebenſo hoch als breit zu ſein.

Kelch: kurz- u. ſpitz-, doch hartblättrig, gelbbraun, offen, in ziemlich weiter u. tiefer, meiſt regelmäßiger Senkung. Doch erheben ſich von der Kelchwölbung aus ſtumpfe Schwielen über den Bauch hin, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

Stiel: ziemlich ſtark, bis 1¾" lang, ſteht obenauf wie eingedrückt, mit einigen Fleiſchringeln umgeben.

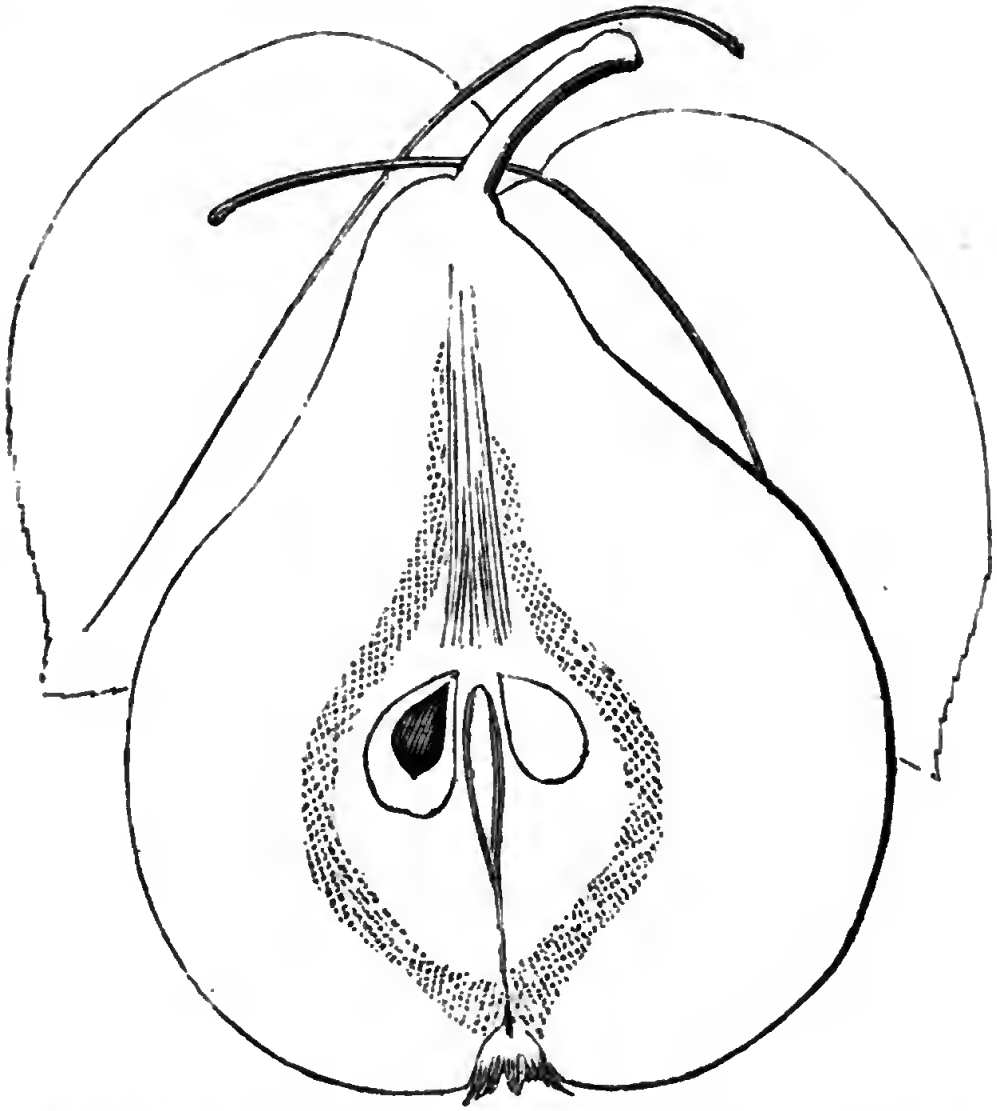
Schale: matteitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und hie und da auch mit einigen Roſtſtreifchen, an der Sonnenſeite mit lebhafter hellblutfarbener verwaſchener Röthe, worin feine graubraune Punkte bemerklich ſind u. mit gelbbraunem zuſammenhängenden Roſte um Kelch und Stiel.

Fleiſch: gelblichweiß, etwas gröblich, abknackend, doch ziemlich ſaftig und wohlſchmeckend, recht ſüß, mit wenigem Herben.

Kernhaus: mit nicht zu vielen auch nicht zu großen Körnchen umgeben, hat hohle Achſe und große Kammern mit dunkelbraunen, zum Theil unvollkommenen, mit einem kleinen Höcker ausgeſtatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigt im December, hält ſich aber unverändert bis in den März und iſt dann, wie auch Lucas bemerkt, ganz angenehm zu genießen; ſie war mit anderen bis dahin noch vorhandenen ſpäten Birnen, wie Madame Millet u. Dr. Brétonneau gleichzeitig verſucht, unter dieſen die ſchmackhafteſte, u. wird auch als gute Kochbirne von Hn. Jacobi ſehr gelobt.

Eigenſchaften d. Baumes: der Baum wird nach Hrn. Lucas ſehr groß u. iſt außerordentlich tragbar, auch nach Hrn. Jacobi. — Soweit meine noch jugendlichen Bäumchen die Blattform richtig erkennen laſſen, ſind die Blätter am Grunde des 2jährigen Holzes wie oben gezeichnet eirund, oder rundlich, am Stiele etwas herzförmig, ziemlich groß, glatt, meiſt kurzzugeſpitzt (kürzer als ſie der Holzſchnitt gibt), faſt ganzrandig oder nach ihrer Spitze hin unregelmäßig gezahnt-geſägt, im unausgebildeten Zuſtande und am Sommerzweige ſchärfer geſägt, an dieſem beſonders nach der Spitze des Sommerzweigs zu auch ſchmaler u. mehr eiförmig (von welcher Form Diel die Blätter am Sommerzweige der Vexierbirne angibt), ſie ſind ferner meiſt mit der Spitze u. am Rande nach unten gebogen oder mehrmals unregelmäßig wellenförmig gekrümmt. — Sommerzweige lang und ſtark, etwas ſtufig und zum Theil hörnerartig gebogen, nicht wollig, an den ſtark abſtehenden Augenträgern etwas kantig, doch ſtehen die Augen ziemlich verſenkt und liegen am Zweige an. Farbe der Sommerzweige trüb dunkelrothbraun, auf der Schattenſeite mehr grünlichgrau mit feinen weißlichen Punkten. Jahn.



Deutſche Muskateller. Diel. (Duhamel.) †, ſelten • Dec. März.

Heimath und Vorkommen: der Urſprung dieſer alten, vielleicht deutſchen Frucht iſt unbeſtimmt. Man findet ſie zunächſt bei Quintinye u. Duhamel, die ſie jedoch Muscat l'Alleman nennen, während Spätere M. d'Allemand oder d'Allemagne und jetzt Decaisne M. Lallemand ſchreiben. (Vergl. S. 378.) — Die zu obigem Holzſchnitte und zur nachfolgenden Beſchreibung benutzte Frucht und Zweige des Baumes hatte Herr Profeſſor Decaisne an Oberdieck geſendet, der ſie an mich wieder abgab. Ich ſah und beſitze übrigens dieſelbe Birne, auch nach der übereinſtimmenden Vegetation als Deutſche Muskateller vom Herrn Med.-Rath Dr. Löper in Neubrandenburg. Seine Frucht hatte die Größe u. Form des Großen Katzenkopfs (Handb. II, Nr. 251, S. 525) und ich möchte hiernach faſt glauben, daß der Große Mogul, Grand Monarch, T. O. G. IX, Taf. 7, Knoop tab. VIII, auch nur dieſelbe Birne iſt, die unter günſtigen Verhältniſſen zartfleiſchiger u. wohlſchmeckender wird, ſonſt aber nur Kochbirne bleibt. Die Vegetation des Großen Moguls iſt mir bis jetzt unbekannt, aber eine Rateau gris aus Angers war dem Grand Mogul in demſelben Sortimente und unſerer Deutſchen Muskateller ſehr ähnlich und der von Leroy empfangene Baum zeigt mit dem der letzteren viele Uebereinſtimmung.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 57, tab. 36, in Gestalt und Blatt sehr kenntlich. — Diel II, S. 30. Er erhielt sie aus Verdun, hält sie für Merlets Muscat de Mazerai oder de Mazuère, zweifelt an Duhamels Frucht, weil an der S.S. geröthet (vielleicht auf Quitte erzogen, auf welcher sich nach Duhamel auch ihre Triebe röthen.) — Pom. franc. tab. X, S. 186 gut abgebildet; Mayer fragt, ob es nicht Bauhins Calvier oder Weinbirne sei. — Decaisne, Jard. fruit. III, Taf. 36, recht schön, doch ziemlich gedrückt kreiselförmig, 3½" breit, 3¼" hoch, und wie Mayer ohne Röthe. Citirt desungeachtet, nächst Quint., Duhamel, auch Willermoz, Poir., S. 219 (1849) und bezeichnet das nach Duhamel und Diel butterhaftschmelzende, muskatellernde, nach Willermoz halbschmelzende, süßsäuerliche, müskirte, wohlschmeckende Fleisch als abknackendsaftig, süß, leicht parfümirt, nicht müskirt. — Falsch haben die Frucht Knoop tab. VI, klein, länglich, röthlich zimmtbraun beroſtet (Decaisne hält sie für Martin sec), T. O. G. XVIII, Taf. 1, ähnlich wie Knoop, ohne Punkte, auch Christ, Handwb., S. 199 „Form pyramidal." — Zink tab. VIII, hat als Muscat d'hiver die in Christs Hdwb. S. 199 beschriebene kleine apfelförmige W.-Muskateller, wie ich sie im Sortimente aus Angers in Berlin als Muscat d'hiver sah. — Dittr. I, S. 770. — Dochnahl, S. 70 u. 170. — Syn. sind Colmar boise und (aber falsch) Alexandre Lambré, Decaisne; Ochsenbirne und Osterbergamotte, Metzger; German Muscat, Cat. Lond. — Nach Dochnahl werden ferner die Jagdbirne u. Lange grüne Herbstbirne Deutsche Muskateller, u. die W.-Ambrette Winter-Muskateller genannt. — Ueber die oft damit verwechselte, nach Duhamel weniger werthvolle Royale d'hiver vergl. diese, Nr. 514.

Gestalt und Größe vergl. oben. Man wird die Frucht als bauchig-birnförmig oder als kreiselförmig, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig, am Kelche abgeflacht bezeichnen können.

Kelch: etwas klein, lang- oder kurzblättrig, braun, offen, in seichter und enger Senkung.

Stiel: ziemlich stark, verschieden lang, braun u. holzig, nach der Birne zu fleischig, sitzt in kleiner Höhle oder geht einerseits in einen sich anlehnenden Höcker über.

Schale: grün, später mehr grüngelb, fühlt sich rauh an wegen vieler vorhandener feiner, stellenweise recht starker graubrauner Punkte u. zum Theil sehr dichten netz- oder fleckenartigen Rostes, durch welchen die Frucht düster aussieht.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, nicht übrig saftreich, abknackend, doch mit einiger Geschmeidigkeit, fast rauschend, von süßem oder schwach säuerlich-süßen, wenig gewürzten, nicht herben Geschmack. Characteristischen starken Geruch, den Diel angibt, bemerkte ich weder an der Birne noch am Fleische u. einen nach Decaisne an die Crasanne erinnernden Geschmack habe ich ebensowenig wahrgenommen.

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, eine schwachhohle Achse, Kammern klein, mit nicht großen braunen, mit einem kleinen Höcker besetzten, zum Theil tauben Kernen.

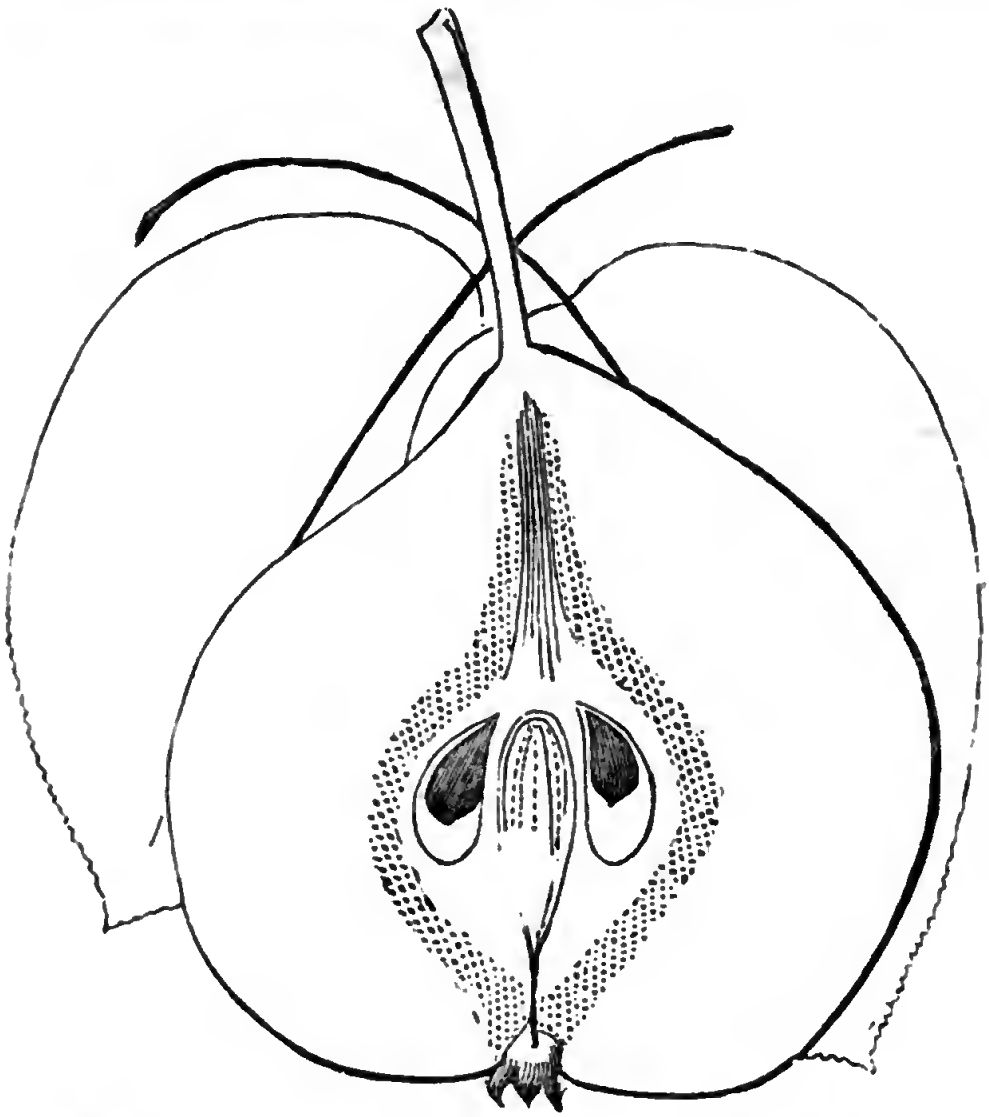
Reife u. Nutzung: die Frucht reift vom December an u. ist oft im März, angeblich auch später noch vorhanden, wie dies auch vom Großen Mogul gilt, der von Ursprung an nur als Kochbirne (wenigstens v. Knoop) beschrieben wird.

Der Baum wird als starkwachsend und fruchtbar bezeichnet. — Die Sommerzweige meiner jungen Bäume sind stark und lang, oft gebogen u. wegen abstehender Augen stufig, röthlich-graubraun, mit vielen starken, schmutzigweißen Punkten, nach der oft verdickten Spitze hin u. auch stellenweise unten wollig. — Blätter oval, unten am Zweige kurz oder auch länger zugespitzt, unterseits wollig, auch oft oberseits etwas wollig, unregelmäßig feingesägt, steif u. lederartig, ziemlich flach. Am älteren Holze sind die Blätter mehr eirund u. größer ganzrandig oder nur nach der Spitze hin noch etwas gesägt, schwach schiffförmig, aber sichelförmig im rechten oder spitzen Winkel an dem 1" langen wolligen, aufrechtstehenden Stiele abwärtshängend, (weshalb beim Auflegen des Blattes am Stiele u. oft auch am spitzen Ende eine Falte entsteht), dunkelgrün, mattglänzend, weil nicht allein auf der unteren, sondern auch auf der oberen Fläche ein Wollanflug zu bemerken ist. — Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun zu sein.

Jahn.

Digitized by Google

No. 523. Winter-Franchipanne. Diel III, 1. 3.; Luc. XI, 2. a.; Jahn II, 3.



Winter-Franchipanne. Sickler. (Leroy.) K. Dec. März.

Heimath und Vorkommen: Unter der im Handbuch bereits früher beschriebenen Franchipanne, welches die Frucht Diels ist, (u. mit der des Duhamel, Mayer, Decaisne u. A. übereinstimmt), die sich nur in ungünstigen Sommern bis December verspätet, wurde erwähnt, daß es außer der zweifelhaften, im Sept. reifenden Frucht Christs (Hdwb., S. 175), von Dittrich (I, S. 585) Sommer-Franchipanne genannt, nach Sickler noch eine Winterfrucht gebe, welche Sickler'n folgend auch Christ in s. vollst. Pom., S. 80 aufnahm und Andere später Winter-Franchipanne nannten. — Wirklich ist auch unter dem Namen Franchipanne eine von Diels und Duhamels Birne dies. Nam. ganz verschiedene Winterkochbirne, wahrscheinlich ein Abkömmling des Großen Katzenkopfs in Frankreich und Belgien verbreitet. Es wurde mir dies aus Früchten bekannt, die bei der Ausstellung in Berlin aus Angers vorlagen (die auch zu obigem Holzschnitte dienten) u. mit ihnen stimmt eine aus Vilvorde an Herrn Clemens Rodt in Sterkowitz gelangte Franchipanne überein, von welcher mir Hr. Rodt auch Reiser sandte, so daß ich die Vegetation schildern kann.

Literatur und Synonyme: vergl. zunächſt Ill. Handb. II, S. 315; dann T. O. G. XVI, 100, Fig. 5. Die Frucht iſt in letzterem allerdings etwas klein, zwiſchen Kreiſel- u. Bergamottform abgebildet, wird auch als zartfleiſchig, delicat zum friſchen Genuß bezeichnet, doch trifft gut das herzförmige ganzrandige Blatt, obgleich auch der Diel'ſchen Franchipanne ein ähnliches eirundes, ganzrandiges, doch kleineres, ſeltener herzförmiges Blatt zukömmt. — Im Cat. des Pépin. royal. de Vilvorde von 1856—57 fand ich keine Franchipanne; mit jenen Früchten aus Angers ſtimmend hat jedoch André Leroy in ſ. Verzeichn. v. 1863 eine ſolche unter den Kochbirnen als abknackend, im Dec. bis Jan. reifend, er bezeichnet ſie jedoch als mittelgroß, vielleicht mit Hinblick auf Duhamel, den er mit Unrecht citirt. — Vergl. noch Winter-Franchipanne in Dochnahl, S. 71 und in Schnittſpahn, Nachweis der Abbild. der Obſtarten, Darmſtadt 1860, S. 115. — Dittr. I, S. 672 hat die Frucht Sicklers mit der Diel'ſchen zuſammengemengt und Zink, den Sickler erwähnt, hat als Franchipanne (doch mit den Syn. Dauphine und Lansac) die Lansac abgebildet.

Geſtalt: kreiſelförmig, um den Kelch plattrund, nach dem Stiele zu breit-, kurz- und ſpitz-kegelförmig. Die Frucht iſt groß, hatte auch bei Hrn. Rodt über 3" Breite, gegen etwa 1/4" weniger Höhe, u. ſieht dem Großen Katzenkopf ähnlich, doch iſt ſie um den Kelch weniger rippig und breiter abgeflacht.

Kelch: wollig, ſchwarzbraun, offen, in enger, mäßig tiefer, ſchüſſelförmiger Senkung, die nur mit ſchwachen Beulen beſetzt iſt. Doch bemerkt man über den Bauch hin flache Kanten, von welchen bisweilen eine mehr als die andere hervortritt.

Stiel: ſtark, holzig, braun, nach der Birne zu grünbraun, ſteht oben auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben.

Schale: grün, ſpäter gelb, an der S.S. bräunlich geröthet, in dem Roth ſind weißliche und auf der übrigen Schale bräunliche feine und gröbere Punkte zu bemerken, auch etwas Roſt um Kelch und Stiel.

Fleiſch: gelblichweiß, gröblich, abknackend, ſaftreich, herbeſäuerlich ſüß, ohne Zimmtartiges, was nach Sickler Feinſchmecker fanden. Auch läuft das Fleiſch ſchnell braun an der Luft an.

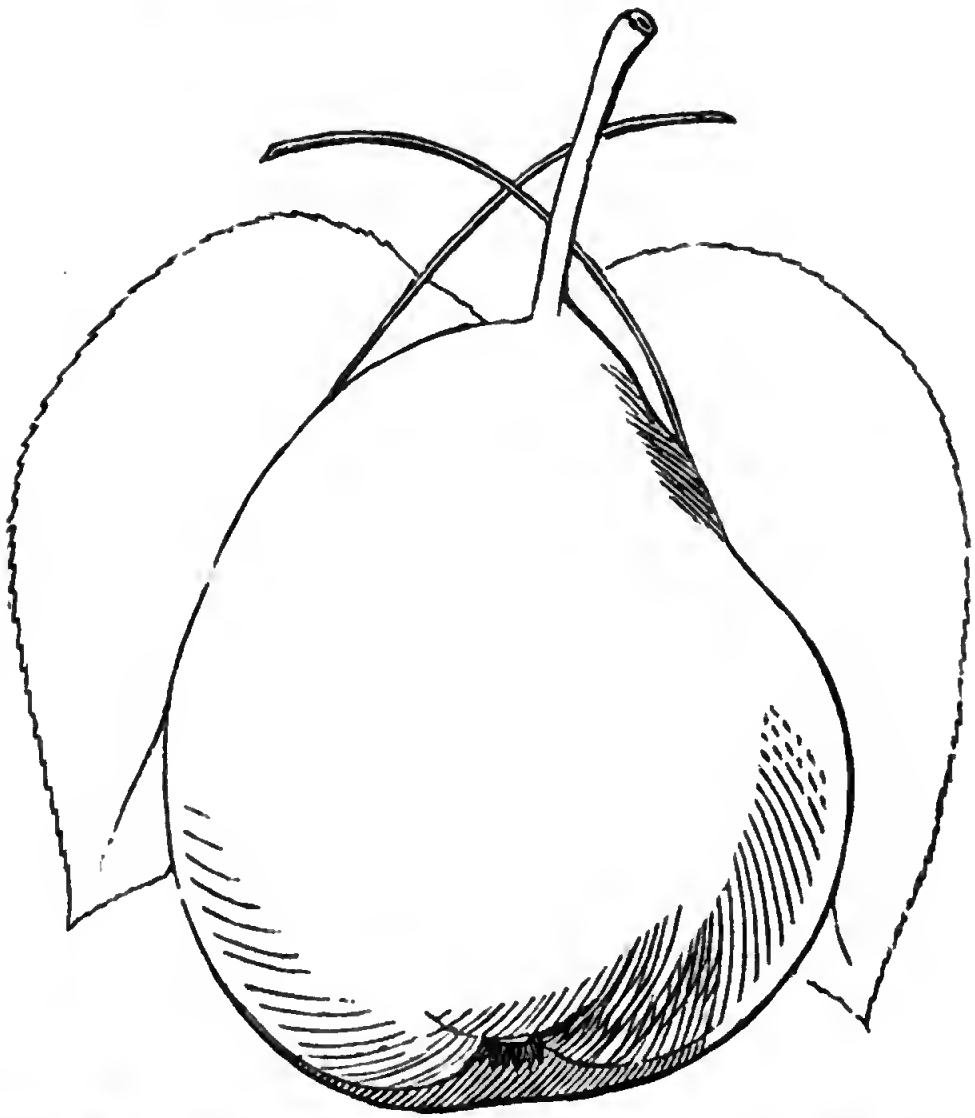
Kernhaus: mit nicht zu vielen gröberen Körnchen umgeben, Achſe hohl, markig ausgekleidet, Kammern geräumig mit vollkommenen dunkelbraunen mit einem kleinen Höcker verſehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die im Dec. noch grüne Frucht gelbte erſt im Jan. und hielt ſich durch Februar, und hätte ſichtbar noch länger gedauert. Zum Rohgenuß iſt ſie ungeeignet, allein ſie wird ſicher, wie Leroy ſie bezeichnet, eine Kochbirne I. Ranges ſein.

Einige aus Herrn Rodts Reiſern erzogene junge Bäume wachſen kräftig und ſchön pyramidal. Leroy gibt auch die Pyramidform als die geeignetſte zur Erziehung an, er ſchweigt aber wie Sickler über die Fruchtbarkeit. — Die Blätter ſind groß, 2", oft auch 2 3/4" breit, 3—3 1/2" lang, breit eirund, am Grunde herzförmig, kurz, ſeltener länger zugeſpitzt, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze verloren gekerbt, kaum etwas ſchiffförmig, meiſt flach, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein geadert. Blattſtiel ziemlich ſtark und ſteif, von 1 1/4 bis 2 1/4" Länge. Einzelne Blätter des Fruchtholzes ſind kleiner u. neigen zu Breitelliptiſch hin und auch die Blätter der Sommerzweige ſind elliptiſch, ganzrandig oder verloren geſägt gekerbt, ſtark ſchiffförmig und ſichelförmig, unterſeits etwas beſtäubt wollig, an den aufrechtſtehenden 1—1 1/4" langen gerötheten Stielen hängend. — Sommerzweige lang u. ziemlich ſtark, etwas ſtufig, am Ende nicht verdickt, doch etwas wollig, von Farbe grünlich graubraun, nach oben dunkelrothbraun mit ſtarken oder auch nur mit feinen ſchmutzigweißen Punkten. — (Ueber die mißlungene Darſtellung der Blattform auf dem Holzſchnitte wolle man hier und andernorts hinwegſehen.)

Jahn.

No. 524. Junker Martin. Diel III, 3, 3.; Lucas XI, 1, b.; Jahn II, 2.



Junker Martin. Martin Sire. Diel. (Duham., Merlet.) K. Jan. Febr.

Heimath und Vorkommen: ältere französische Birne, von welcher die meisten früheren Autoren handeln, und welche wegen längerer Dauer selbst zum Rohgenuß noch geschätzt war. Jetzt scheint sie in Vergessenheit gerathen, aber sie hat geschichtlichen Werth und verdient schon Aufnahme in unser Handbuch, um sie von der vorausgehend abgehandelten Martin sec zu unterscheiden, mit welcher sie oft verwechselt wird. — Zum Holzschnitte diente die mir vom Herrn Garteninspektor Lucas behändigte Zeichnung einer ihm aus Frankreich zugegangenen Frucht und benutzte ich gleichzeitig einige von ihm darüber niedergeschriebenen Bemerkungen.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 191: Junker Martinsbirne, Martin Sire, Ronville. Er bekam sie aus der Pariser Carthause und citirt Merlet, der sie nebenbei Certeau musqué d'hiver nannte, (weil sie langkegelförmig sei) und Quintinye, der statt dessen das Syn. Hocrenaille hat und zu dessen Zeit sie an der Loire sehr berühmt war, der

ihr aber doch erst den 158. Platz unter seinen Buschbäumen einräumte. — Duhamel III, S. 25, tab. 19, Fig. 5 gibt sie ähnlich unserem Holzschnitte, doch nicht ganz so bauchig u. gleichförmiger abnehmend nach dem Stiele, sonst ziemlich von gleicher Größe. — Pom. francon., S. 301, tab. 95 hat 2 Formen, a) ähnlich wie Duham., doch sehr groß, $2^3/_4$" breit, $3^3/_4$" hoch, b) mehr mittelbauchig, $2^3/_4$" breit, $3^1/_4$" hoch. Diel bezeichnet davon a als sehr gut, doch würden nur manche am Spaliere so groß. — Pom. austriac., tab. 164, nach Diel nur Nachbildung von Duham. — Findet sich ferner in Christs Hdwb., S. 206, Tougard S. 71, de Liron Liste syn., S. 60 u. Cat. Lond., S. 144 (der sie als der Fortpflanzung nicht werth bezeichnet.) Bei Anderen fand ich sie nicht. — Syn. sind noch: Poire de Romeville, Verzeichn. der Pariser Carthause; Lord Martinsbirne, Millers Gärtnerlexikon, S. 176; und Dreikönigsbirne bei Heinecken nach Dochnahl II, S. 4.

Gestalt: Diel beschreibt die Frucht, die er wie Quint. einer schönen Großen Rousselet vergleicht, als mittelgroß, 3" lang, 2" breit, lang birnförmig oder bauchigkegelförmig mit abgestumpfter Spitze; Bauch hoch oben am Kelche, um diesen zugerundet, so daß sie eben nur noch aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine sehr bemerkbare Einbiegung, gegenüber eine erhabene Krümme, so daß der Bauch (wie auch Quint. und Duhamel angeben), auf der einen Seite stärker als auf der anderen ist.

Kelch: kleingespitzt, hornartig, offen oder halboffen, in seichter, enger oder auch geräumiger Einsenkung mit feinen Falten umgeben.

Stiel: mittelstark, $1-1^1/_2$" lang, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischwulsten umgeben, sitzt obenauf wie eingesteckt, seltener in einer kleinen Grube (nullement enfoncée, Quint.).

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb oder grüngelb, an der S.S. mehr oder weniger leicht erdartig (nach Duhamel zuweilen auch lebhaft) geröthet u. mit sehr vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, die öfters noch von schmutzähnlichen Fleckchen begleitet sind.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, ziemlich saftreich, abknackend, im Kauen nicht auflöslich, zwar von recht süßem, doch wenig gewürzten Geschmack, wie ihn auch Duhamel nur als bisweilen etwas parfümirt schildert, während Diel ihn als stark muskatellerartig angibt und auch der Frucht seinen muskatellerartigen Geruch beilegt.

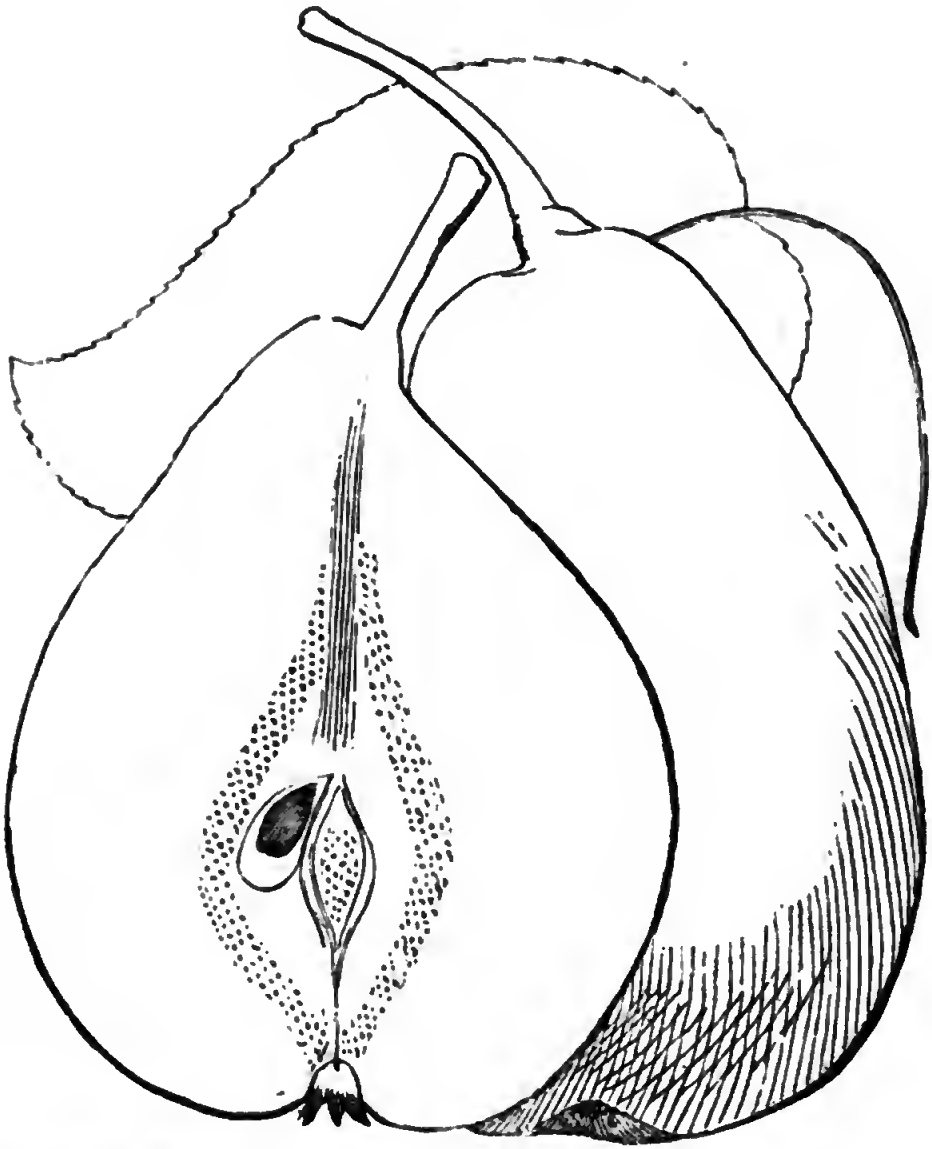
Kernhaus: hat nach Duhamel meist nur 4 Kammern, doch in jeder 2 breite platte, hellbraune Kerne, nach Diel oft sogar nur 3 Kammern und auch diese seien zum Theil klein mit tauben Kernen — wogegen in unserer Frucht sich 5 regelmäßige Samenfächer mit vielen dicken Kernen u. breiten fleischigen Scheidewänden vorfanden.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift nach Diel im Febr. u. März u. hält sich bis zum Sommer, doch geben Andere Dec. u. Jan. an. Wie Diel selbst im Eingange sagt, ist sie für die Küche weit schätzbarer, als zum Rohgenusse u. auch Tougard bezeichnet sie als eine excellente Kochbirne, die jedoch bald teig werde.

Der Baum wächst angeblich stark u. wird ansehnlich groß. Die Blätter des mehrjährigen Holzes eines von mir aus Bollweiler bezogenen jungen Pyramidbaumes, der jedoch noch nicht trug, sind eirund, oft etwas herzförmig, mit zuweilen langer, meist auslaufender Spitze, ziemlich groß, $1^3/_4-2$" breit, $2^1/_2-3$" lang, kleinere Blätter auch breitoval und fast rundlich, kurzzugespitzt, glatt, doch auf der Blattfläche oft hügelig u. uneben, oder unregelmäßig wellenförmig am Rande, auch etwas schiffförmig u. sichelförmig, regelmäßig feingesägt, dunkelgrün, starkgeadert. — Diel beschreibt sie (jedoch vom Sommerzweige) zwar ähnlich, gibt sie aber oben (? an der Spitze des Zweigs) als ganz fein, oft kaum bemerkbar mit Wolle bedeckt, unten (? an der Basis des Zweigs) als ganz glatt, ferner, wie dies auch Duhamel sagt, als ganzrandig an, doch fügt Diel hinzu: oder es ist eine seichte Zahnung nur angedeutet. — Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, fast stechend spitz, schwarzbraun zu sein. — Sommerzweige ziemlich lang und stark, etwas flusig, an der Spitze verdickt und wollig, grünlichgrau, nach oben rothbraun, fein gelblich oder weißlich punktirt.

Jahn.

No. 525. Hardenponts Knackbirne. Diel III, 2, (3) 3.; Luc. XI, 2, a.; Jahn II, 3.



Hardenponts Knackbirne. De Bavay. (Hardenpont.) † K. Jan. Febr.

Heimath u. Vorkommen: die kürzer gebaute Frucht unſeres Holzſchnittes befand ſich als Cassante d'Hardenpont im Sortimente des Großherzoglich Baden'ſchen Gartens zu Schwetzingen bei der Ausſtellung in Görlitz, in der anderen länglichen Form erzog ſie Hr. Clemens Rodt in Sterkowitz an einem unter demſelben Namen ihm aus Vilvorde zugegangenen Baume und beide ſtimmen, obgleich in der Form verſchieden, nach den vom Hrn. Rodt ſeiner Zeichnung hinzugefügten Bemerkungen ſichtbar überein. Die Frucht iſt groß und äußerlich ſehr ſchön, doch iſt ſie nur eine länger dauernde Kochbirne, deren Baum in ſeiner Vegetation, nach den mir vom Hrn. Gartendirector Hartweg in Schwetzingen geſendeten Zweigen, Aehnlichkeit hat mit Spaniſcher Apothekerbirne, mit welcher man auch nach den wenigen vorhandenen Nachrichten bereits die Frucht verglichen hat, doch zeigt ſich noch einige Abweichung, und die Frucht unterſcheidet ſich auch durch ihre ſpätere Reife und Mangel an aller Röthe, ſo

daß ſie doch wohl eine ſelbſtſtändige, vielleicht (wie auch die Große britan. Sommerbirne) aus dem Samen der Spaniſchen Apothekerbirne entſtandene Varietät iſt.

Literatur u. Synonyme: Tougard's Tableau, S. 32, nach dem Catalog von de Bavay „ſehr groß, pyramidal, Fleiſch abknackend, ähnlich im Geſchmack der Bonchrét. d'Espagne, II. Ranges, Oktober, Nov." — Im Bilvorder Verzeichniß von 1857 iſt ſie nicht mehr enthalten. — de Liron, Table syn., S. 33 „groß, abknackend, Tafelfrucht II. Ranges für Okt. Nov." (ohne Syn. oder Autor-Angabe.) Im 2ten Suppl. ſeiner Table syn., S. 5 wird ſie als große abknackende Kochfrucht II. Ranges ohne Angabe der Reifzeit oder eines Beſchreibers bezeichnet u. der bekannte Abbé Hardenpont in Mons, geb. 1705 und geſtorben 1794, als Erzieher genannt. — v. Biedenfeld, S. 59, wie Tougard.

Geſtalt und Größe der vom Kreiſelförmigen oder Eirunden ins Kegelförmige übergehenden Frucht ſ. m. oben.

Kelch: mit am Grunde breiten, kurz- oder länger-ſpitzen, gelbbraunen, innen röthlichen, aufrechten, offenen Blättern, in ſeichter weiter Senkung, die durch flache Beulen etwas verſchoben iſt. Die letzteren ziehen auch über die Wölbung und machen die Frucht ſtumpf-kantig und am Bauche ungleich.

Stiel: mäßig ſtark, nach der Birne zu angeſchwollen und grün oder gelb, ſonſt braun, ſteht obenauf, ſchief neben einem Höcker, der ihn drückt und in welchen er einerſeits übergeht.

Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb mit ſehr vielen ſtarken gelbbraunen Roſtpunkten, die nach dem Kelche zu feiner, aber dichter werden, ſo daß die Kelcheinſenkung ziemlich gleichförmig beroſtet ausſieht, hie und da ſieht man auch zuſammenhängende Roſtfleckchen.

Fleiſch: mattweiß, ziemlich grobkörnig, abknackend, ſaftreich, ſäuerlichſüß mit einiger Herbigkeit und ſchwachem Gewürz.

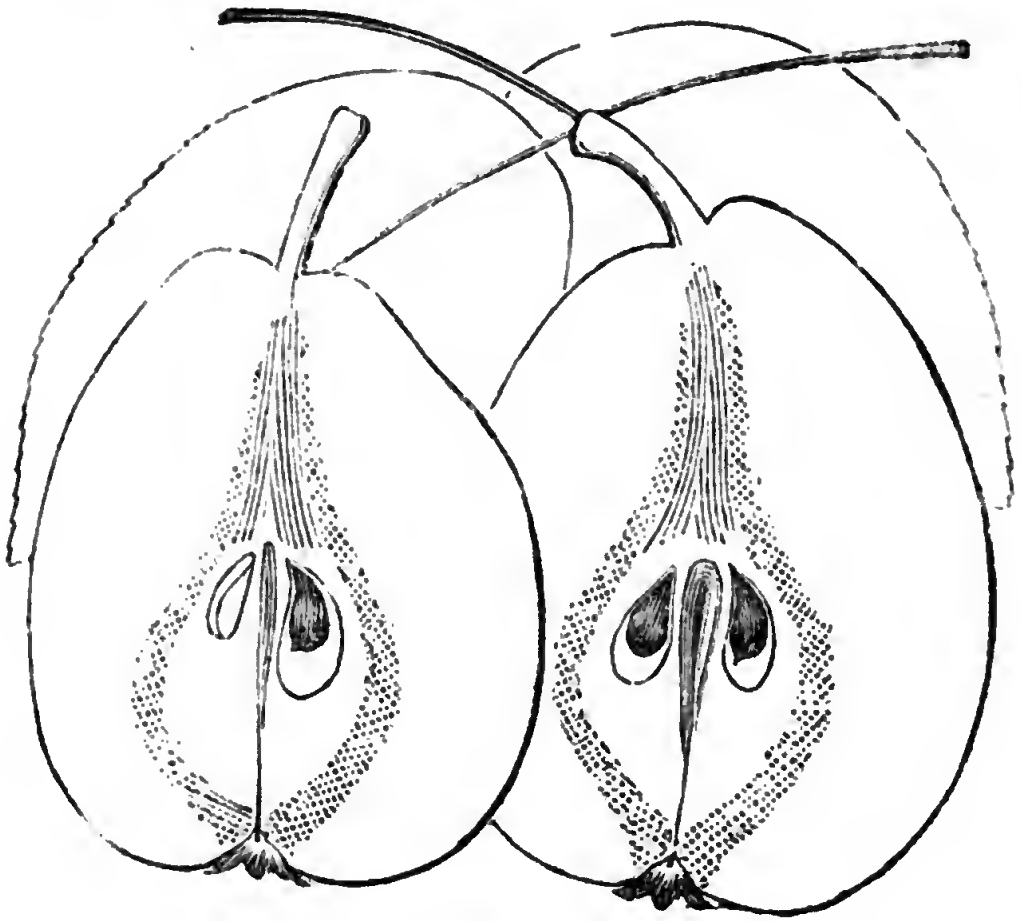
Kernhaus: mit etwas ſtärkeren Körnchen umgeben, Achſe hohl mit markiger Wandauskleidung. Die Kammern fehlen zum Theil, die Kerne ſind ſchwarz und haben einen ſchwachen Höcker.

Reife u. Nutzung: die Schwetzinger Frucht hielt ſich gut bis 10. Febr. und auch die des Herrn Rodt war bis Ende Januar noch völlig unverſehrt. Es dürfte alſo als Reifzeit Januar und Februar, unter Umſtänden auch längere Dauer anzunehmen ſein.

Der Baum wird als ſtarkwüchſig, ſchon in der Jugend reichtragend, für Hochſtamm u. Pyramide geeignet bezeichnet. — Meine jungen Bäumchen zeigen geſunden, doch gemäßigten Wuchs. Ihre Sommerzweige ſind ziemlich lang u. ſtark, grünlichgelbbraun, nach oben bräunlich geröthet, weißgrau oder gelblich punktirt. Blätter ziemlich groß, die oberen langoval mit auslaufender Spitze, oder langelliptiſch, glatt, feingeſägt-gekerbt; unten am Zweige ſind ſie breiter, eirund oder länglich eirund, etwas herzförmig, mit bald längerer, bald kürzerer Spitze, regelmäßig ſeicht- u. ſtumpf-geſägt, wenig ſchiffförmig, aber ziemlich ſtark ſichelförmig und wellenförmig, oder das ganze Blatt iſt halbſpiralförmig gebogen, ſo daß die Spitze ſeitwärts oder wieder nach oben gedreht iſt, dunkelgrün, mattglänzend, Adern wenig ſichtbar. Stiel 1—1½" lang, ſteif vom Zweige abſtehend, im rechten Winkel zu dem in der erwähnten Weiſe gebogenen Blatte. — Von dem Blatte der Span. Apothekerbirne unterſcheidet ſich das Blatt der obigen durch dieſe Biegung, ſeine deutlichere Bezahnung und ſeine faſt lederartige Textur.

Jahn.

No. 526. Februar-Butterbirne. Diel I, 2, (3) 3.; Luc. V, 1, 8.; Jahn III, 3.



Februar-Butterbirne. Boisbunel. ** Februar. (?)

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein Sämling Boisbunels in Rouen aus dem Jahre 1845, der Baum trug zuerst 1856. Nach geschehener Prüfung von der Commiss. royale de Pom. in Brüssel erfolgte Beschreibung in den Annal. und Empfehlung der Frucht in 10ter Publ. der Soc. v. Mons. — Die Früchte zu obigem Holzschn. entnahm ich aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur bei der Ausstellung in Görlitz. Ich fand nach dem Folgenden dieselben zwar gut u. den sonstigen Angaben entsprechend und ich kann hiernach dem Urtheile Baltets (in Rev. hort., daraus in Monatsschr. v. 1865, S. 238), der sie eine kleine Frucht von ordinairer Qualität nennt, nicht beitreten, allein die Reifzeit war ungleich früher und die Frucht scheint keine rechte Februarbirne zu sein.

Literatur u. Synonyme: Annal. de Pomol. VII, S. 93: Beurré de Février mit Beschreibung v. Boisbunel selbst, aus dem Bullet. du Cercle etc. du départ. de la Seine-inférieure, die für entsprechend erklärt wird, doch mit Bemerkung, daß man das als sehr fein beschriebene Fleisch wahrscheinlich in Folge der üblen Jahreswitterung 1860 nur ziemlich fein, die auf Hochstamm erzogenen miteingesendeten Früchte aber ebenso groß und gleich-geformt und noch schmackhafter, als die vom Spaliere gefunden habe. — In den Verzeichnissen der

belgiſchen Baumſchulen figurirt die Birne immer noch als Neuheit und wird z. B. v. Gbr. Tranſon in Orleans ein junger Baum zu 3½ Francs (dem höchſten Preiſe des Birnenverzeichniſſes) ausgeboten. — Syn. ſind nicht bekannt.

Geſtalt: vergl. Obiges. Die Frucht rundet ſich am Kelche etwas ſchief u. ſo ab, daß ſie nicht gut aufſteht. — In den Annal. iſt dieſelbe größer, als auf unſ. Holzſchnitte, 2¾″ breit, 3¼″ hoch, etwas birnförmig nach dem Stiele zu verlängert abgebildet u. wird beſchrieben als mittelgroß oder groß, oval, birnförmig.

Kelch: beſchrieben als halbgeſchloſſen, war an m. Früchten ziemlich lang- u. ſpitzblättrig, ſternförmig ausgebreitet wie an der alten Colmar, offen, in kleiner enger oder auch weiterer, ſeichter, ſchiefſtehender Senkung, weil ſich der Bauch auf einer Seite nach dem Kelche zu mehr erhebt.

Stiel: kurz, ziemlich ſtark, braun, in kleiner weiter Höhle, ebenfalls durch einen ſich anlehnenden Höcker ſchief gedrückt.

Schale: grün oder gelbgrün mit ziemlich ſtarken und zahlreichen graubraunen Roſtpunkten und Flecken, doch fühlt ſich die Frucht dabei glatt an.

Fleiſch: an der einen Frucht grünlichweiß, wie es beſchrieben iſt, an der anderen gelblichweiß, fein, ſaftvoll, ſchmelzend, von gutem gewürzhaft-ſüßen, ſchwach weinigen (nach Boisbunel von ſüßem, ſäuerlichem, etwas müskirten) Geſchmack.

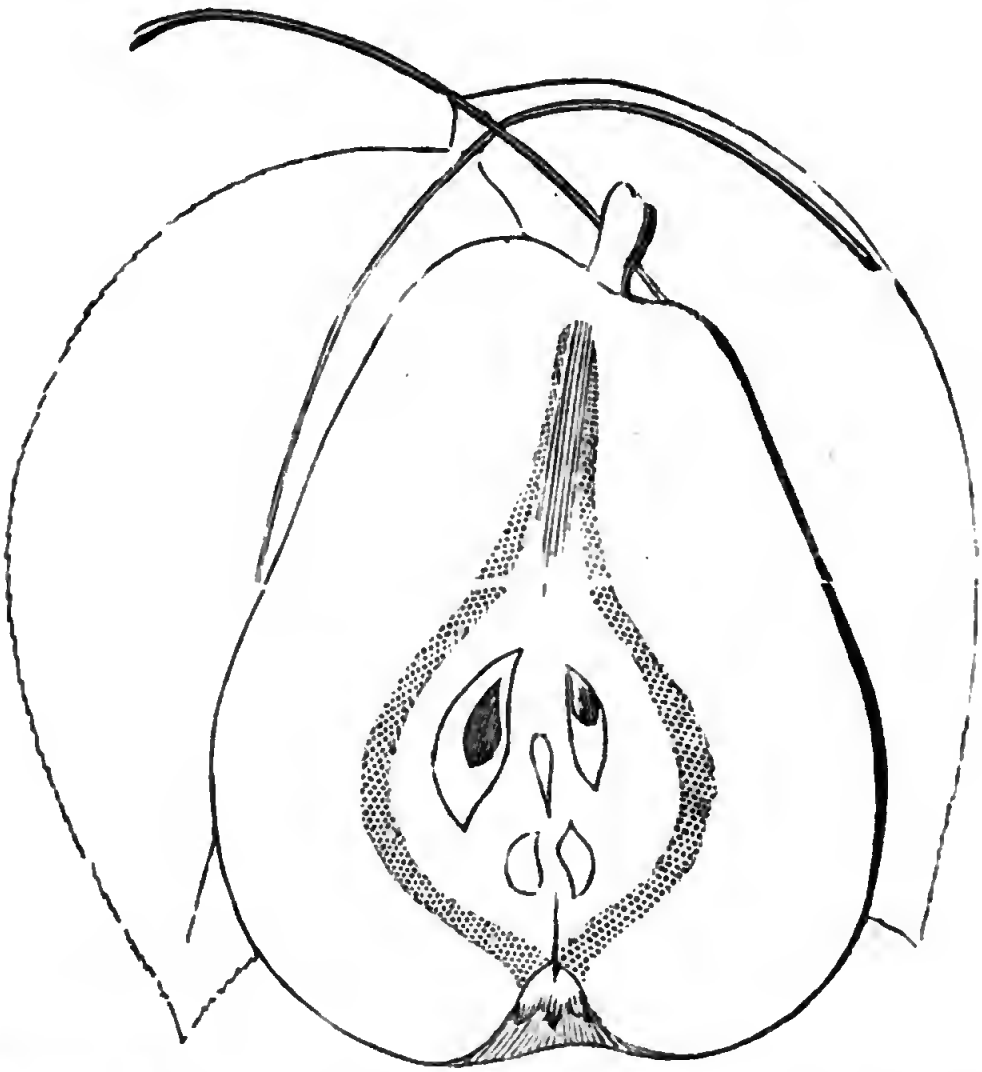
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachſig, Kammern nicht zu groß mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: meine Früchte waren bis 25. Okt. beide ſchon ziemlich erweicht, aber wenn man der früheren Abnahme und der Wärme während der Ausſtellung auch Rechnung trägt, ſo ſcheint doch die Frucht keine richtige Februarbirne zu ſein u. muß in ſolcher Hinſicht wohl noch genauer geprüft werden. Oder ſind für ſolche Birnen Eiskeller in Bereitſchaft zu halten?

Eigenſchaften d. Baumes: derſelbe wird als ſtarkwüchſig, ſehr fruchtbar auf Wildling u. Quitte bezeichnet, u. es wachſen auch bei mir die aus Zweigen der Soc. van Mons erzogenen jungen Bäume geſund u. kräftig vorwärts. Die Blätter des mehrjährigen Holzes an denſelben ſind oval, bald ſchmaler, bald breiter, oft wegen der zuweilen kurzen Spitze faſt rundlich, undeutlich fein, ſeicht u. ſtumpf u. nur nach der Blattſpitze hin meiſt deutlicher geſägt, glatt, dunkelgrün, mäßig glänzend, mit wenig ſichtbaren Adern, an längeren oder kürzeren Stielen meiſt im ſtumpfen Winkel hängend. Am Sommerzweige ſind die Blätter elliptiſch, das an den Augen oft noch nachwachſende Blätterpaar auch lanzettförmig, an den gerötheten, 1″ langen oder längeren aufrechtſtehenden Stielen etwas ſchifförmig geradeausſtehend oder etwas hängend. — Sommerzweige oft mit Nebenblättern (dem erwähnten nachwachſenden Blätterpaare an den Augen) beſetzt u. hierdurch dann etwas ſtufig, grünlich graubraun, nach oben mehr dunkelbraun, undeutlich ſchmutzigweiß punktirt.

Jahn.

No. 527. Madame Millet. D. III (selten II), 3. 3.; L. XI, 1 (V, 2), a.; J. IV, 3.



Madame Millet. de Liron. (Baltet.) ½ †, selten wohl •, März Mai.

Heimath u. Vorkommen: wie Baltet mittheilt, erzog sie der Vater des Hrn. Hip. Millet in Tirlemont, von welchem letzteren ich bei der Ausstellung in Namur die Frucht erhielt, welche zum Holzschnitte und zur nachfolgenden Beschreibung diente. Man findet die Birne mit Lob in den meisten neueren Verzeichnissen, theils wird sie, wie z. B. von Leroy, der nur den Namen gibt, als achtungswerth, theils, ohne Eingang auf die Beschaffenheit des Fleisches, als sehr gut oder I. Ranges, z. B. von Gaujard und Gebrüder Transon, theils als schmelzend, I. Ranges, so von Galopin und Söhnen bezeichnet, doch scheint sie selten weichfleischig zu werden, obschon sie als ziemlich ansehnliche lange dauernde Winterbirne auch bei uns Anpflanzung verdient, um ihren Werth weiter zu erproben.

Literatur u. Synonyme: etwas genauere Angaben über sie fand ich nur bei Baltet, S. 40, deutsche Bearbeitung, S. 53, und in letzterer wird auf de Liron, Table syn. II (fruits à l'étude), S. 20 hingewiesen, welches Supplementheft mir zur Zeit abgeht. In Revue hortic. (daraus Monatsschr. 1864, S. 239) gibt Baltet noch einige weitere Auskunft. — Synonyme werden fehlen.

Geſtalt u. Größe gibt obige Zeichnung. Hr. Clemens Rodt in Sterkowitz erzog ſie nach einer mir behändigten Zeichnung um 1/3 kleiner und kürzer gebaut, cirund, ſtumpfkegelförmig nach dem Stiele. Baltet beſchreibt die Frucht als mittelgroß, auf Quitte als ziemlich groß, bauchig oval, in Revue hortic. als faſt rund.

Kelch: kurz-, aber breitblättrig, offen, in regelmäßiger, etwas enger und ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung ſich einige flache Beulen erheben, welche fortlaufend verurſachen, daß der Bauch auf einer Hälfte mehr hervortritt.

Stiel: kurz und ſtark, holzig, ſitzt in einer kleinen weiten Höhle, etwas ſeitwärts gedrückt durch einen breiten ſich neben der Fruchtſpitze aufwerfenden Höcker.

Schale: etwas ſtark, nach Baltet grünlich mit Roſtanflügen u. Roſtflecken, glänzend; meine Frucht war in der Reife citronengelb, aber das Gelb wurde faſt überall durch einen hellzimmtfarbigen Roſt überdeckt, ſo daß es nur ſchwach durchſchimmerte, die Sonnenſeite war trüb orangefarben geröthet. Punkte nicht recht zu unterſcheiden.

Fleiſch: gelblichweiß, fein oder ziemlich fein, mäßig ſaftreich, abknackend, ſüß, doch ohne bemerkliches Gewürz, aber auch ohne Herbigkeit. — In les bonnes poires bezeichnet es Baltet als fein, halbſchmelzend, wenn ſpät gebrochen, ſehr ſüß, in Revue hort. als halbbrüchig, ziemlich gut.

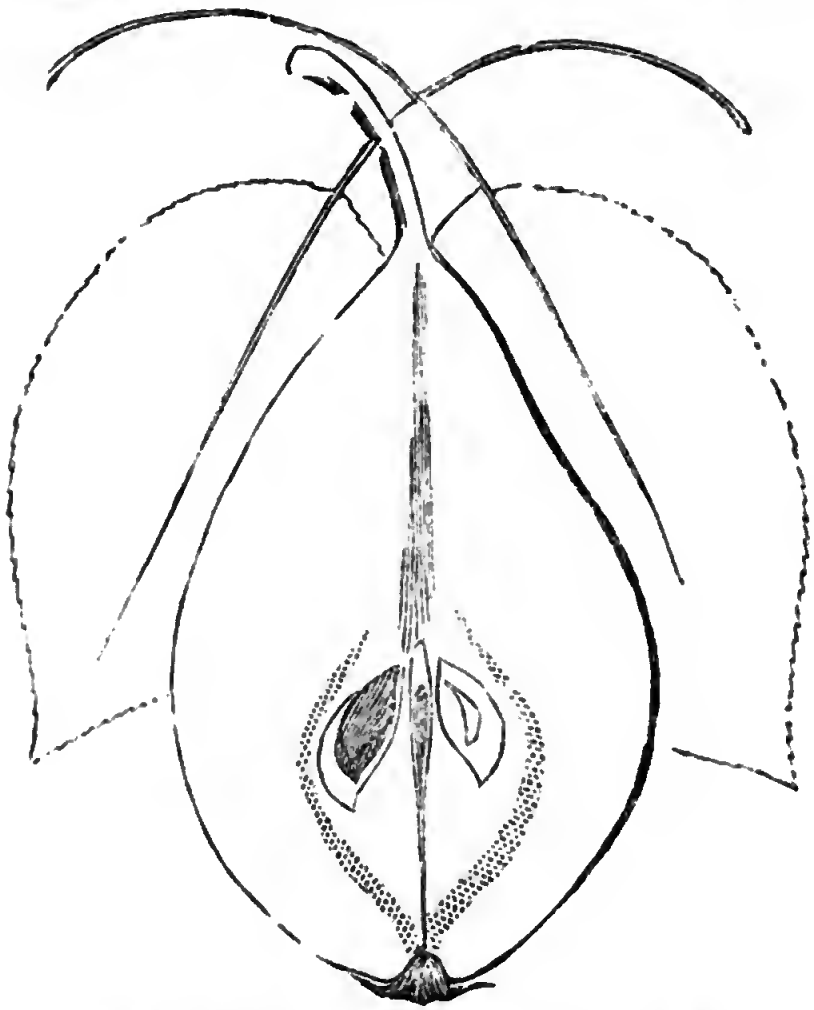
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, ſchwach hohlachſig, Kammern nicht groß mit kleinen zum Theil unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: Hrn. Millets Frucht war ſchon Ende Sept. abgenommen, hielt ſich jedoch gut, ohne viel zu welken bis 10. Mai u. es wird die Reife auch von Andern für März bis Mai angegeben, bis auf Gebrüder Tranſon, die irrthümlich Oct. und Nov. ſetzen. — Uebrigens haben wir in Deutſchland mehrfach ähnliche noch unbeſchriebene mehr oder weniger hartfleiſchige Winterbirnen, die meiſt jedoch nur zum Kochen verwendet werden, und ich hätte auch ſchon manche aus meiner Gegend mir zugebrachte beſchreiben können, wenn ich deren Bekanntmachung bei bereits ſo vielen vorhandenen nicht für überflüſſig gehalten hätte. So will ich z. B. auch anführen, daß die oben S. 541 beſchriebene Paulsbirne, welche gleichzeitig mit der vorliegenden genoſſen wurde, zwar gröberes Fleiſch, aber mehr Saft und Gewürz hatte und deshalb wohlſchmeckender war.

Der Baum hat nach Baltet (bonnes poires) gewöhnlichen Wuchs, ſchickt ſich zu jeder Form u. iſt fruchtbar, liebt aber einen ſonnigen Stand an der Mauer mehr als die nördliche Expoſition. In Rev. hort. bezeichnet er ihn als empfindlich, es ſei zweckmäßig, ihn auf eine andere robuſtere Sorte zu pfropfen. — Einige junge Bäumchen, die ich aus Hrn. Millets Reiſern erzog, wachſen gemäßigt, ſonſt geſund. Ihre Sommerzweige ſind meiſt nicht lang, aber ſtark, gerade, nach der Spitze hin etwas verdickt, von Farbe grünlich graubraun mit feinen, weißlichen ſparſamen Punkten. Die Blätter an denſelben ſind elliptiſch, am Ende des Zweiges faſt lanzettförmig, ſchiffförmig u. ſichelförmig, beſonders an der Spitze des Zweigs ſtark rückwärts gebogen. Die Blätter des älteren Holzes ſind viel größer, ebenfalls elliptiſch, fein, ſehr ſeicht geſägt, oft faſt ganzrandig, glatt, etwas ſchiffförm., mit dem oft über 2″ langen Stiele einen rechten Winkel bildend, hellgrün, ſtark glänzend, reich geadert, u. beſonders die ſtarke gelblichgefärbte Mittelrippe fällt ſehr in die Augen.

Jahn.

No. 528. Die Queenbirne. Diel VI, 2. 3.; Lucas XI, 1. a.; Jahn II, 3.



Die Queenbirne. Oberdieck. †† Nov. — April.

Heimath u. Vorkommen: den Namen habe ich nur in älteren Obstcatalogen von Herrnhausen und Bückeburg gefunden, wo diese Frucht als treffliche Kochbirne für den Winter bezeichnet wurde, was man von ihr auch besonders in Braunschweig rühmt, wo sie sehr verbreitet ist. Nach dem Namen sollte man vermuthen, daß sie aus England abstamme, doch finde ich den Namen in Englischen Werken nicht, und sprach man in Braunschweig die Vermuthung aus, daß der Namen von dem plattdeutschen Worte Quein herkommen möge, was so viel als weich bedeutet, also eine Birne anzeigen sollte, die gekocht ein zartes Fleisch habe. Ein Sprachkundiger sagte mir dagegen, daß Queen im Gothischen u. noch jetzt im Schwedischen so viel bedeute, als Frau, wornach der Name dann etwa mit Frauenbirne gleichbedeutend wäre. Das Reis erhielt ich aus Braunschweig, wo ich auch mehrmals Bäume sehr voll tragen sah. Die Sorte verdient es gar sehr, auch in anderen Gegenden bekannt u. gebaut zu werden. Mit der Kampervenus zugleich als Compot geschmoort war sie roth, mit ganz geringer Beigabe von Zucker recht süß und schmackhaft, nahezu so gut, als die Kampervenus und nur ein Weniges körniger im Fleisch und weniger erfrischend beim Genusse.

Literatur und Synonyme: In pomologischen Werken finde ich nichts ihr Aehnliches, und wird sie hier wohl zuerst beschrieben.

Geſtalt: birnförmig, 2" breit, 2¾" hoch. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich mitunter zurundet, meiſtens aber ſich nach dem Kelche hin ſtumpf zuſpitzt. Nach dem Stiele macht ſie nur ſchwache Einbiegungen, meiſtens ſelbſt nur auf einer Seite, und bildet eine ſchöne, nicht abgeſtumpfte, halb oder faſt in den Stiel auslaufende Kegelſpitze.

Kelch: hartſchalig, offen, liegt mit den ſteifen, ſchmalen Ausſchnitten ſternförmig auf u. ſitzt flach vertieft, oft oben auf. Ueber die Frucht ſich hinziehende Erhabenheiten bemerkt man nicht, und iſt der Bauch ſchön gerundet.

Stiel: holzig, 1¼ bis 1½" lang, gewöhnlich mehr oder weniger gekrümmt, ſeltener merklich zur Seite gebogen, geht aus der Fruchtſpitze faſt heraus und iſt an der Baſis oft ein wenig fleiſchig.

Schale: ziemlich fein, glatt, wenig glänzend, vom Baume hellgrün, in voller Reife unanſehnlich citronengelb, ſelten mit einem ſchwachen Anfluge von Röthe. Die Punkte ſind äußerſt zahlreich, fein; Roſtanflüge und einzelne Roſtfiguren finden ſich; der Geruch iſt ſchwach.

Das Fleiſch iſt mattgelblich, mäßig ſaftreich, fein, von ſchwach zimmtartigem Zuckergeſchmacke. Das Kernhaus iſt mehr durch feine Adern, als durch Körnchen angedeutet.

Kernhaus: geſchloſſen, mit nur kleiner hohler Achſe oder ohne ſolche; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, ſchwarzbraune, lange, auch am Kopfe mit einem Spitzchen verſehene, theils taube Kerne. Die Kelchhöhle iſt klein und kurz.

Reifzeit und Nutzung: iſt vom November an für die Küche brauchbar und hält ſich den Winter hindurch.

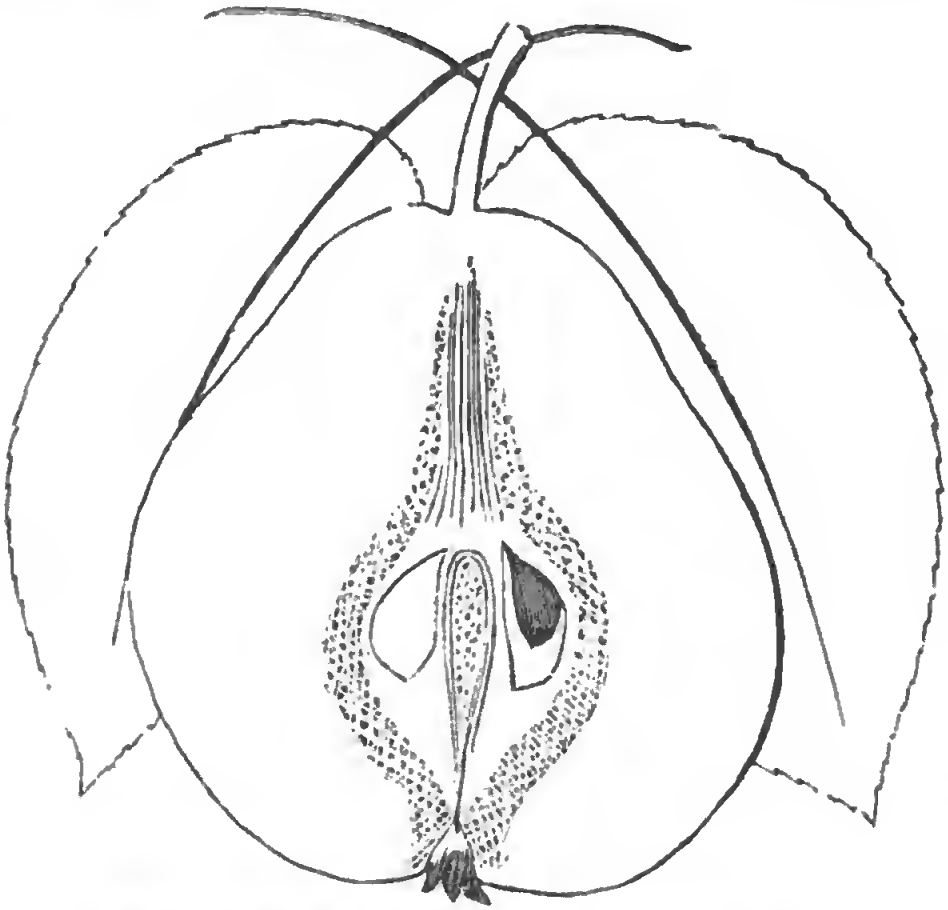
Der Baum wächst kräftig u. geſund, wird ziemlich groß, macht eine gut verzweigte, ſchön belaubte Krone, und liefert ſehr reichliche Ernten. Sommertriebe mäßig ſtark, etwas gekniet, nach oben abnehmend, faſt ledergelb, erdartig braunroth überlaufen, zahlreich u. etwas fein punktirt. Blatt mittelgroß, glänzend, flachrinnenförmig, lang und ſpitz eiförmig, einzeln, und beſonders nach unten am Zweige faſt rund oder kurz oval mit aufgeſetzter ſcharfer, ziemlich langer Spitze, am Rande ziemlich tief u. ſchön, etwas ſtumpf gezahnt. Afterblätter kurz, faſt pfriemenförmig, fehlen meiſt. Blatt der Fruchtaugen flach, lang und ſpitz eiförmig, mit langer ſcharfer Spitze, manche mehr elliptiſch, fein, oft ziemlich ſcharf gezahnt. Augen bauchig, meiſt etwas flach gedrückt, ziemlich ſpitz, mehr ſtehend, als etwas abſtehend, oft ſelbſt mit der Spitze wieder etwas gegen den Zweig gebogen, ſitzen auf ziemlich ſtark vorſtehenden, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Dieſelbe Birne ſandte mir im März 1865 Hr. Siemering zu Adolphshof bei Peine im Hannoveriſchen ebenfalls als Queen-Birne mit Anfrage, ob ich ſie kenne, was ich verneinen mußte. Der Sender bezeichnete ſie als die beſte unter den ihm bekannten Winter-Kochbirnen; ſie halte ſich bis Oſtern und der Baum ſei ſehr tragbar. Die geſendeten Früchte waren jedoch kleiner als oben gezeichnet, um den Kelch ſtärker abgerundet und hierdurch kürzer von Form. Der lange Stiel ging ohne Abſatz in die regelmäßig abnehmende kegelförmige Fruchtſpitze über. Die Farbe der Früchte war ſchön gelb mit freundlichem ins Orange gehenden Carminroth, an der Sonnenſeite mit etwas zerſprengten und um den Kelch zuſammenhängendem Roſt. Gewelkt waren die Früchte noch gar nicht.

Jahn.

No. 529. Winter-Eisbirne. Diel III, 2, 3.; Lucas XII, 1, b.; Jahn II, 3.



Winter-Eisbirne (aus Angers.) † März—April.

Heimath u. Vorkommen: sie ist jedenfalls ein Abkömmling vom Katzenkopf, scheint aus Belgien zu stammen und ist wohl schon eine ältere Frucht, doch fand ich in den mir zugänglichen Schriften keine Beschreibung, sondern nur kurze Erwähnung in einzelnen Verzeichnissen. — Die von mir zur Beschreibung benutzte Frucht befand sich unter dem Namen Glace d'hiver in dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin und interessirte mich hauptsächlich wegen ihrer langen Haltbarkeit, so daß ich mir v. Hrn. Leroy einen Baum kommen ließ, um dessen Vegetation zu beobachten, die ich jedoch wieder verschieden von anderen ihr nahestehenden Früchten, wie Catillac, Franchipanne d'hiver, Gile ô Gile u. s. w. fand.

Literatur u. Synonyme: Leroy, Verzeichniß v. 1865, Glace d'hiver unter den Kochbirnen, citirt A. D. P., wahrscheinlich bedeutend Ann. de Pom. belge (die jedoch die Frucht nicht haben) und bezeichnet sie als mittelgroß, abknackend, II. Ranges für März u. April. — Ebenso Tougard, Tableau, S. 78, der sich auf den Cat. von de Bavay beruft und die Frucht als groß angibt. (Das Vilvorder Verzeichn. v. 1857 hat jedoch die Birne nicht mehr.) — v. Biedenfeld, S. 114 Glace d'hiver, Winter-Eisbirne und Papeleu v. 1856—57 nur wie Tougard.

Geſtalt und Größe gibt unſer Holzſchnitt.

Kelch: kurz- und hartblättrig, gelbbraun, offen, in enger, aber ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung ſich einige Beulen erheben, die flachkantig auch über den Bauch noch fortlaufen.

Stiel: dick und ſtark, $^3/_4$" lang, braun, holzig, ſteht oben auf der ſtumpfen Spitze in einer weiten ſeichten mit Höckern beſetzten Höhle.

Schale: ſtark, durch körnige Unterlagerung uneben, citronengelb mit vielen meiſt vertieft ſtehenden gelbbraunen Punkten, an der Sonnenſeite etwas erdfarbiger Röthe u. um den Kelch dünn, fein punktartig, um den Stiel dagegen zuſammenhängend gelbbraun beroſtet.

Fleiſch: gelblichweiß, etwas körnig und gröblich, rübenartig feſt und abknackend von fadeſüßem Geſchmack, nur zum Kochen geeignet.

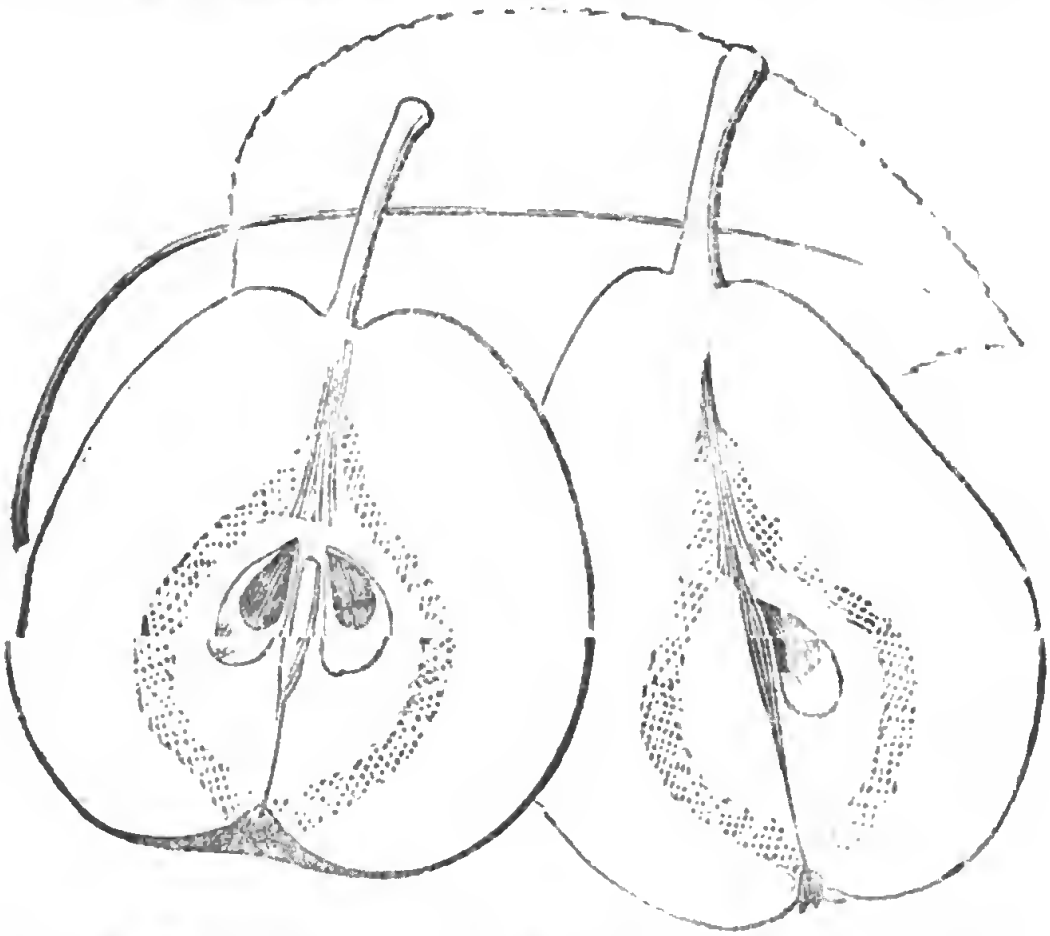
Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu ſtarken Körnchen umgeben, hohlachſig, Kammern enge mit hellbraunen, an der Spitze noch weißlichen Kernen, die nur wenig Höcker-Anſatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne hielt ſich unverſehrt u. ohne zu welken bis Anf. April, wo ſie verwendet wurde. Nach ihrer inneren Beſchaffenheit hätte ſie wohl auch noch länger gedauert und dieſe Unverwüſtlichkeit gibt ihr am meiſten Werth, denn an anderen früheren Winterkochbirnen iſt gerade kein Mangel, zumal da als zartfleiſchig geſchilderte Früchte ohnedies oft Kochbirnen bei uns bleiben.

Eigenſchaften des Baumes: Leroy bezeichnet denſelben als ſchwachwüchſig, für die Spalierzucht geeignet, wogegen ihn Tougard als ſtarkwachſend und fruchtbar angibt. — Einige von mir aus Hrn. Leroy's wenig triebigem Baume wieder abgezweigte Baumſchulbäumchen zeigen nur gemäßigten Wuchs, ihre Sommerzweige ſind gerade, ſchlank, ziemlich lang, grünlich graubraun, auf der Sonnenſeite dunkelbraun mit weißlichen Punkten. Blätter an denſelben klein, elliptiſch mit auslaufender Spitze, glatt, feingeſägt, kurzgeſtielt. Am Grunde derſelben ſind die Blätter größer, länglich eirund, einzelne elliptiſch, länger oder kürzer zugeſpitzt, fein oder auch gröber, doch meiſt nur ſtumpf-geſägt, etwas ſichelförmig, oder gegen den Stiel im Winkel gebogen, ſonſt ziemlich flach, nicht ſehr dunkelgrün, reich, doch fein geadert. Blattſtiel 1—$1^1/_4$" lang.

Jahn.

No. 530. Senator Mosselmann. Diel II, 2, 3.; Luc. V (V), 2, b., Jahn II, 3.



Senator Mosselmann. (Senateur Mosselmann.) Gregoire. * April Mai.

Heimath u. Vorkommen: auch dieſe neue Birne wurde von Hrn. Gregoire erzogen und benannt. Der junge 11jährige Baum trug zuerſt 1852. — Die Früchte zu obigem Holzſchnitte hatte ich von Hrn. Millet in Tirlemont von der Ausſtellung in Namur, u. von Hrn. Gregoire bekam ich ſpäter Zweige, die hübſch gewachſen ſind und nach welchen ich die Vegetation ſchildern kann. Die Birne iſt zwar eine wirkliche Winterfrucht, doch ſcheint ſie nicht immer zartfleiſchig zu werden und wird deshalb bei uns nur am Spaliere und unter günſtigen Verhältniſſen als Tafelfrucht Brauchbarkeit erlangen.

Literatur u. Synonyme: de Liron, Liste syn., S. 95 gibt nur obige kurze Notiz über die Erziehung (wie es ſcheint nach Verzeichniſſen) u. bezeichnet die Frucht, die noch nicht beſchrieben ſei, als mittelgroß, ſchmelzend, I. R., für April bis Mai, ähnlich wie Galopin et fils in ihrem Catal. v. 1863, wonach ſie ſchmelzend, allererſten Ranges ſein würde. — Einige genauere Angaben macht nur Baltet (im Nachtrage für die deutſche Bearbeitung ſ. les bonnes Poires und in Revue hortic., daraus in Monatsſchr. v. 1864, S. 238); die Birne ſei mittelgroß, rundeiförmig oder rundlich, hellgrün, in Citronengelb übergehend, a. d. S.S. lackroth, Fleiſch ziemlich fein, halbſchmelzend, ſaftreich, erhaben, Februar bis April. (In Biv. Alb. oder in den Annal. de Pom. fand ich die Frucht nicht, ebenſowenig in den Berichten der Soc. v. Mons, die ſie nach ihrem Verzeichniſſe in 9. Publ. gar nicht zu beſitzen ſcheint.)

Gestalt: wechselt, nach unseren Figuren oben, in 2 Formen, rundlich, oder eirund nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig, doch dürfte die Verlängerung nach dem Stiele nach Baltets Form-Angaben seltener vorkommen. Die Birne hat Aehnlichkeit auch in der Färbung mit Winter-Nelis, sie färbt sich jedoch bald höher gelb, dauert ungleich länger und der Baum hat eine andere Vegetation.

Kelch: klein, kurzblättrig, hartschalig, offen, in seichter weiter Senkung, zuweilen mit Beulchen umgeben, die einzeln auch über den Bauch hin bemerklich sind, ohne die Abrundung viel zu beeinträchtigen.

Stiel: verschieden dick u. lang, grünbraun, zuletzt schwarz, holzig, steht obenauf, wie eingedrückt, zuweilen wegen eines sich anlegenden Höckers schief.

Schale: grün, später citronengelb mit Grün gemengt oder grünlich punktirt, mit bräunlichen Punkten und Rostfleckchen, an der S.S. orangefarben geröthet u. um den Kelch mehr oder weniger zusammenhängend berostet.

Fleisch: matt- oder gelblichweiß, sehr fein, ziemlich saftreich, abknackend, aber süß, von alantartigem, ziemlich gewürzhaften Geschmack.

Reife u. Nutzung: meine Früchte aus Tirlemont schienen nach ihrer gelben Färbung schon im Dec. reif, es zeigte sich jedoch die eine versuchte noch hartfleischig, aber süßer und gewürzhafter als die andere, die im Anf. Febr. Faulflecken bekam, ohne daß das noch unversehrte Fleisch schmelzend gewesen wäre. — Damit will ich jedoch nicht behaupten, daß die Birne nach besserer Ausreife am Baume u. s. w. nicht zartfleischiger u. werthvoller wird u. bis April u. Mai dauert. Mögen deshalb recht viele Anbauversuche mit derselben gemacht werden.

Eigenschaften des Baumes: de Liron bezeichnet denselben als wenig starkwüchsig, sehr fruchtbar, Baltet dagegen als kräftig wachsend, schlankästig und fruchtbar. Er verlangt nach ihm langen Schnitt über nach aufwärts gerichteten Augen, an den oberen Theilen Pincement, damit die Basis nicht zu schwach werde. — An meinen Probeästen sind die Blätter der Sommerzweige länglich oval, ziemlich grob aber stumpfgesägt, glatt, kurzgestielt, unten am Sommerzweige und am 2jährigen Holze sind sie größer u. mehr länglich eirund, mit meist langer auslaufender Spitze, am Grunde oft herzförmig, feiner, etwas bogenförmig seicht stumpf gesägt-gezahnt, einige auch feiner gezahntgesägt, etwas schiffförmig, sehr dunkelgrün und glänzend, Adern wenig sichtbar. Stiel stark u. steif, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" lang, ziemlich in gleicher Richtung mit dem Blatte stehend, welches auch etwas sichelförmig nach unten gebogen ist. — Sommerzweige gerade, schlank, grünlichbraun, nach Oben mehr dunkelbraun, sparsam u. fein gelblich punktirt. Augen klein, rundlich, ziemlich anliegend. Jahn.

Register zum 5ten Bande.

Die Vorbemerkungen zum Register des 2ten Bandes gelten auch für dieses Register.

A.

Abbonsbirne = Gelbe Frühbirne S. 193.
Adam (Beurré Adam) S. 290.
Adèle de St. Ceras oder Ceran und Adèle de St. Dénis? = Baronin von Mello (Philipp Goes) S. 330.
Admiral, Brown = Große müskirte Zwiebelbirne, S. 204.
Admiralsbirne, Amiral musqué, Diel, S. 420.
Alantbirne, Sommer- (Nr. 450), S. 399.
Alexandre Douillard, S. 487.
Alexandre Hélie = Schöne Julie, Bd. II., S. 307, nach Leroy.
Alexandre Lambré, irrthümlich = Deutscher Muskateller, S. 544.
Alexandrine Douillard (Nr. 494), S. 487.
Alteweiber-Birne = Senfbirne, S. 103.
Althorp Crasanne (Lond. Cat.), siehe folgende.
Althorps Crasanne (Nr. 479), S. 457.
Amadotte, Herbst-, S. 356.
„ Müskirte Winter- (Amadot musqué d'hiver) = Winter-Amadotte, S. 355.
„ Winter- (Nr. 428), S. 355.
Amalia (Nr. 399), S. 297.
Amanlis Butterbirne, S. 480.
Amberbirne = Winter-Ambrette, S. 137.
Ambre gris = dieselbe, S. 137.
Ambrette épineuse = dieselbe, S. 137.
„ grise = dieselbe, S. 137.
Ambrette, Große? = Herbstbergamotte, S. 464.
„ mit Dornen = Winter-Ambrette, S. 137.
„ Winter- (Ambrette d'hiver) (Nr. 319), S. 137.
Ambrette, Winter-, Wahre = dieselbe, S. 137.
„ „ = Winter-Muskateller, S. 544.
Amiral = Arbre courbé, S. 420.
„ des Chartreux, S. 420.
Amire roux = Große müskirte Zwiebelbirne, S. 203.
Amour = Schatzbirne, S. 163.
Ananas belge = Regentin, S. 411.
Ananasbirne aus England = Comperette, S. 411.
„ französische = dieselbe, S. 411.
„ von Courtray, Ananas de Courtray (Nr. 456), S. 411.
Ananas d'été = dieselbe, S. 412.
„ d'hiver = Regentin, S. 412.
Angelika-Birne, Angélique = Angelikabirne von Bordeaux, S. 382.
„ Heilige? = dieselbe, S. 382.
„ von Bordeaux (Nr. 441), S. 381.
Angeline (Nr. 356), S. 211.
Angélique de Bordeaux = Angelikabirne von Bordeaux, S. 381.
„ de Bordeaux nouvelle, S. 382.
„ de Languedoc, de Pise, de Toulouse = Angelikabirne von Bordeaux, S. 382.
„ de Rome? = dieselbe, S. 382.
Angleterre d'hiver, fälschl. für Schönste Winterbirne, S. 152.
Angobert gros = Doppelte Manſuette, S. 351.
„ = Große Rietbirne, S. 50.
Angoisse = W.-Apothekerbirne, S. 148.
Apfelbirne, Poire Pomme (Nr. 406), S. 215 und 311.
Apothekerbirne, Chaptal's = Chaptal, S. 171.
„ Gelbe frühe Sommer- (Nr. 269), S. 37.

Apothekerbirne, Gelbe Herbst-? = Spanische Apothekerbirne, S. 512.
„ Rheinische Herbst- (Nr. 314), S. 127 und 352.
„ Spanische (Nr 506), S 352, 511 und 549.
„ Winter- (Nr. 324), S. 147.
Archiduo Charles bei Willerm., Pom. de la France = Délices d'Hardenpont (belge); in Belgien oft = Napoleons Butterbirne, vergl. Bd. II, S. 497
Archiduo d'été, Duhamel = Große müskirte Zwiebelbirne, S. 203.
Archiduke, Summer = dieselbe, 204.
Argusbirne = Rouse Leuch, nach einer unter ersterem Namen Oberdieck zugegangenen Frucht — Diel hat jedoch die Argus anders beschrieben.
Augenwald = Eyewood, S. 321.
Augsburger, Oster- oder Winter- = Winter Apothekerbirne, S. 148.
Augustbirne, Deutsche, S. 213, 214.
„ Diel's (Nr. 357), S. 213.
„ Parfümirte, S. 213.
„ Schöne (Schöne von Brüssel), S. 213.
Auguste Jurie geht oft nach Baltet (Monatsschrift 1864, S. 237) als Grand Soleil, doch reift nach Willermoz erstere weit früher, Ende Juli, Anfang August.
Augustin, Eiförmige (Nr. 519), S. 415 und 537.
Augustine (Nr. 458), S. 415.
Augustinerbirne = Eiförmige Augustin, S. 537.
„ Gute = dieselbe, S. 537.

B.

Balsambirne, Poire de Baume (Nr. 446), S. 391.
Baneau = Veteranen-Wildling, S. 180.
Baronin von Mello, Baronne de Mello = Philipp Goes, S. 330.
Beauté hative = Schmalzbirne von Brest, S. 52.
Beo d'oie gris de Champagne ou de Provence, S. 522.
Bein Armud (Armudi) = Wildling von Motte, S. 197.
Belle Alliance = Sterkman's Butterbirne, S. 357.
„ Jariau's? = Neuf Maisons, S. 357.
„ Bessa = Schatzbirne, S. 164.
„ d'Août? = Brüsseler Birne, S. 44.
„ de Bruxelles, wird erwähnt unter Brüsseler Birne, S. 44; ferner unter Großer schönen Jungfernb., S. 60.
Belle de Guasco? = Gräfin v. Guasco, S. 503.
„ de Jersey = Tonneau, Faßbirne, S. 266.
„ de l'Orient, S. 474.
„ Domoiselle = Große schöne Jungfernbirne, S. 59.
„ de Noël, Belle après Noël = Weihnachtsbirne, S. 373. Dieselbe hie und da = Schönste Winterbirne, S. 152.
„ de Pragues (Prague) = Schöne von Thouars, S. 505.
„ des Esquelmes = Beurré Dumont, S. 318
„ des Esquermes = Jalousie de Fontenay, S. 100 und 467.
„ des Forêts = Esperens Waldbirne, S. 423.
„ d'été, Bellissime d'été = Windsorbirne, S. 210.
„ de Thouars = Schöne v. Thouars, S. 505.
„ de Thouarsé = dieselbe, S. 506.
„ de Troyes = dieselbe, S 506.
„ excellente, bei Willermoz = Gute von Ezée. Bd. II, S 42[illegible]. Ich bekam jedoch als Belle excellente sowohl von Papeleu als der Soc. v. Mons die Charneu, wenigstens nach der mir kenntlich. Vegetation. J
„ Gabrièle Knoop = Winter-Ambrette, S. 137.
„ Julie (Poire de Tilloy), S. 454.
„ Madame = Windsorbirne, S. 210.
„ Noisette, fälschlich für Schönste Winterbirne, S. 152 und 192.
Bellissime de Bur = Schönste Winterbirne, S. 151.
„ d'hiver = dieselbe, S 151.
Benadine, nur der Grünen Hasenwerder als Syn. gehörig, S. 235.
Bequêne, Mayer? = Rother Hasenkopf, S. 189.
Bequesne, Decaisne, S. 190.
Bergamotte (Bergamotte) Autumn- = Diel's rothe Bergamotte, S. 464.
„ Blut-, S. 288.
„ Buffo (Bufo) = Kröten-Bergamotte, S. 491.
„ Cadette (Nr. 295), S. 89.
„ Crapaud (Crapeau) = Krötenbergamotte, S. 491.
„ Common- = Diel's rothe Bergamotte, S. 464.
„ commune = Herbstbergamotte, S. 463.

Bergamotte d'Angleterre, auch bei Willermoz, Pom. de la France = Gansells Bergamotte (Rothe Dechantsbirne).
„ d'automne = Herbstbergamotte, S. 463.
„ d'Avranches = Gute Louise von Avranches, 265.
„ de la Hillière = Herbstbergamotte, 463.
„ de Louvain, Löwener Bergamotte, 284 und 307.
„ de Nemours, 480.
„ de Réçons = Herbstbergamotte, 463.
„ d'été, fälschlich als Runde Sommer-Bergamotte, 39 u. 215.
„ „ ronde, Runde Sommer-Bergamotte, 39.
„ d'Ertrycker oder Dertrycker, wahrscheinlich = Bergamotte de Strycker, 325.
„ Diel's rothe, 463 und 464.
„ Dussarts (Bergamotte Dussart) (Nr. 318), 135.
„ English- = Diel's rothe Bergamotte, 464.
„ Esperen's (Bergamotte d'Esperen) (Nr. 341), 181.
„ Fievée = Naquette, nicht Esperens Herrenbirne bei Decaisne.
„ Graue = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ Grüne, 464.
„ Herbst- (Nr. 482), 463. Dieselbe, 83.
„ Hildesheimer (Nr. 285), 69.
„ Hof-, Bergamotte de la Cour, (Nr 435), 369.
„ Kaiser- = Schönste Winterbirne, 151.
„ Kleinste- = Bergam. Cadette, 89.
„ Klinkhardt's (Nr. 241), 81.
„ Knoops Herbst-, 215, 464.
„ Kraft's Sommer- (Nr. 358), 215.
„ Kröten- (Bergamotte Crapaud) (Nr. 496), 491.
„ la = Herbstbergamotte, 463.
„ Löwener (Bergamotte de Louvain) (Nr. 304), 284 u. 307.
„ Lübecker Sommer- (Nr. 369), 237.
„ Melon? = Herbstbergamotte, 464.
„ Moritzburger Gold- (Illustrirte Monatshefte 1865, 205) hat sich als Gelbe Sommer-Butterbirne ausgewiesen.
„ ordinaire = Herbst-Bergamotte, 464.
Bergamotte, Oster- = Bergamotte de Pâques, häufig für Bergamotte von Bugi, 185 und = Teutsche Muskateller, 544.
„ ronde d'automne, Zink, 464.
„ Rothe Winter- = Trockner Martin, 522.
„ Rouwa? = Herbst-Bergamotte, 464.
„ Runde Sommer- (Nr. 270), 89.
„ „ Sickler, wahrscheinlich = Rothe Bergamotte, 215.
„ Sootch? = Große britannische Sommerbirne, 279.
„ Sicilische, Bergamotte musquée de Sicile = Berg. Cadette, 89.
„ Späte Schweizer- (Nr. 292), 83, auch S. 464.
„ Strycers, Bergamotte de Strycker (Nr. 413), 325.
„ Suisse, 464.
„ suisse, Bergamotte suisse turbinée, Swiss Bergamot = Späte Schweizerbergamotte, 83.
„ von Bugi (Bergamotte de Bugi) (Nr. 343), 185.
„ Weiße = Gute Louise, 354.
„ Weißschalige = dieselbe, 354.
„ Winter = Klöppelbirne, 371.
„ York = Diel's rothe Bergamotte, 464.
„ Zephirin's = Zephirin Louis, 532.
Berlaimont (van Mons) in Herrnhausen = Holländische Feigenbirne, Monatsschr. VII, 238.
Besi (Bezi) de Caën = auch nach Decaisne Leon Leclercq de Laval, Bd. II, 548.
„ de Louvain, 283 und 307.
„ d'Esperen = Esperens Wildling, 305, fälschlich für Bergamotte d'Esperen, 181 und 305.
„ des Vétérans = Veteranen-Wildling, 179.
„ de Quessoy, Merlets = Winter-Ambrette, 137.
„ d'Hery (de Heric, Besidery) Wildling von Hery, 345.
„ Rameau = Veteranen-Wildling, 180.
„ royal = Wildling v Hery, 345.
„ Vaat (Besi Va, Vatte, Vaët, Waët, de St. Vaast, de St. Waast) 175.
Beterave = Sommer-Blutbirne, 218.
Betzelsbirne (Nr. 337), 173.
„ Gemeine oder Mittlere = Betzelsbirne, 173.

Betzelsbirne, Große = Kleiner Katzenkopf, 173.
„ Große französische = Großer Katzenkopf, 173.
Betzlichsbirne = Betzelsbirne, 173.
Beurré Amiral, 420.
„ Bachelier = Bachelier's Butterbirne, 301.
„ Beauchamps ist nicht Bergamotte Cadette, 90.
„ Beaumont? = Wildling von Vaat, 175; fälschlich = Esperen's Wildling, 305.
„ Beimont (Beymont)? = Wildling von Vaat, 175.
„ Berkmanns = Berkmanns Butterbirne, 343.
„ blanc de Nantes, 422.
„ „ d'été, fälschlich für Gelbe Sommerbutterbirne, 55.
„ Chaptal = Chaptal, 172.
„ Clairgeau, 516.
„ Colmar gris = Regentin, Willermoz Pom. de la France.
„ Curtet = Graf Lamy (Dingler), 108, doch falsch nach Bivort, ibid. (allein die Vegetation ist sehr ähnlich. Jahn.)
„ d'Andusson d'hiver = Defays Dechantsbirne, 451.
„ d'Autun, d'Autein = Napoleons Butterbirne, nach Willermoz Pom. de la France.
„ de Capucins = Herbst-Amadotte, 356.
„ de Coning (Conning oder Koning) = Konnings-Butterbirne, 79.
„ Défais? = Doyenné Défays, 451.
„ de Février = Februar-Butterbirne, 551.
„ de Fontenay = Graue Winterbutterbirne, 524.
„ de Hemptienne, hie und da = Jean de Witte, 157.
„ de Hollande = Holländische Butterbirne, 273.
„ Delfosse = Delfosse's Butterbirne, 465.
„ de Louvain = Comperette, 284.
„ Delpierre = Delpierre's Birne, 251.
„ de Nantes = Butterbirne von Nantes, 421.
„ de Printemps Decaisne = Colmar van Mons, 153.
„ de Rackencheim, oder Rackenghem = Apfelbirne, 312.
„ des Beguines = Beguinen-Birne, 493.
Beurré de Semur? = Doppelte Mansuette, 351.
„ d'Esquelmes, 467 u. vergl. 318.
„ de Wetteren = Butterbirne von Wetteren, 361.
„ d'Hardenpont, fälschlich = Apfelbirne, 312.
„ d'hiver nouveau = Graue Winter-Butterbirne, 524.
„ Dumont? = Dumon-Dumontier, 318, auch 337.
„ Dumontier oder Dumoustier? = Dumortier's Butterbirne, 317.
„ Dumortier = dieselbe, 318, auch 338.
„ du Roi = Diel's Butterbirne, nach Willermoz Pom. de la France.
„ Duval = Duval's Butterbirne, 309, fälschlich hier und da = Hardenpont's-Winter-Butterbirne, 310.
„ Duverny = Köstliche von Mons, 513.
„ fauve de Printemps = Braunrothe Frühlingsbirne, 379.
„ George, Georg's frühe Herbst-Butterbirne = Brüsseler Zuckerbirne, 440.
„ Giffard = Giffard's Butterbirne, 385.
„ Goubault = Goubault's Butterbirne, 233.
„ gris de Luçon, B. gris d'hiver, B. gris d'hiver nouveau, B. gris supérieur = Graue Winter-Butterbirne, 524.
„ Haffner, bei Willermoz, Pom. de la France, Syn. sowohl der Köstlichen von Charneu, wie der Holzfarbigen Butterbirne (Bd. II.)
„ Hardy? = Kenne's Butterbirne, 435.
„ jaune d'été = Gelbe Sommer-Butterbirne, 55.
„ Kennes = Kenne's Butterbirne, 435.
„ Lombard = Diel's Butterbirne, nach Willermoz, Pom. de la France.
„ Louise d'Araudoré = Gute Louise von Avranches, 266.
„ Nantais = Butterbirne v. Nantes, 421.
„ Navez = Herzog v. Nemours, 480.
„ Noisette? = Herzog v. Nemours, 479.
„ Noisette anglais = Amanlis Butterbirne, 480.
„ Oran (Coulommiers) = Diel's Butterbirne, Willermoz Pom. de la France.

Beurré Paridans = Paridan's-Butterbirne, 497.
„ Quetelet ou Biscurtet = Graf Lamy, 108. (Die Vegetation zeigt Uebereinstimmung. Jahn.)
„ Six = Six's Butterbirne, 349.
„ Sterkmans (Streckman, Strequeman, d'Esterkmann) = Sterkmans Butterbirne, 357.
„ superfin = Hochfeine Butterbirne, 299.
„ van Marum, Van Marums Schmalzbirne = Brüsseler Zuckerbirne, 440.
„ van Mons = Baronin von Mello (Philipp Goes), 330.
„ vert = Diel's Butterbirne, Willermoz Pom. de la France.
„ „ d'été, Grüne Sommer-Butterbirne, 61.
Biémont? = Bergamotte Cadette, 90.
Birne, Alteweiber- = Senfbirne, 103.
„ Amber- = Winter-Ambrette, 187.
„ Beguinen- (Nr. 497), 493.
„ Brüsseler- (Nr. 272), 43, auch 226.
„ Brüsseler- Knoops? = Brüsseler grüne Madame, 232.
„ Cyprische- (Merlets), 29.
„ Delpierre's (Nr. 376), 251.
„ Frankfurter? = Frankenbirne, 63.
„ Französische = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ Hamburger-, 209.
„ Heilige Catharinen- = Zwibotzenbirne, 35.
„ Löwener- (Nr. 392), 283, 307.
„ mit gebogenen Aesten = Krummholzbirne, 420.
„ mit zwei Kelchen (2kelchige-) = Zwibotzenbirne, 36.
„ mit zwei Köpfen = dieselbe, 35.
„ ohne Haut = Zartschalige Sommerbirne, 205.
„ ohne Schale? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 27.
„ Persische- = Schmalzbirne von Brest, 52.
„ Rain-? = Rheinische Birne, 312.
„ Rheinische, 127; = Apfelbirne, 312.
„ Rothbackigte Knoops, 44.
„ Saftige Brester- = Schmalzbirne von Brest, 52.
„ Salzburger- (Nr. 360), 219.
„ Schaßlauer- (Böhmen) = Sommer-Apothekerbirne, Bd. II, 67, nach Monatsschrift III, 60.
„ Schmelzende Brester- = Schmalzbirne von Brest, 52.
Birne, Spröde Brester- = Schmalzbirne von Brest, 52.
„ von Aston Town (Nr. 306), 111.
„ von Kienzheim (Nr. 365), 229.
„ von Tongres (Nr. 493), 485.
Bisambirne in Franken? = Klöppelbirne, 371.
Bischoffsbirne, Lange gelbe, Bishops Peer (Nr. 350), 199.
Bishops Thumb, die (Nr. 481), 461.
Blanchête à longue queue = Langstielige Blanquette, 389.
Blanquette, Kreiselförmige (Nr. 348), 195.
„ Kreiselförmige, Große, Gros Blanquet, Diel's = dieselbe, 195, 329.
„ Kleine, 208.
„ Langstielige, Blanquet à longue queue (Nr. 445), 389.
Blanquet, Gros, Quint. und Duhamel, 195; Zink's, 389.
„ Gros, rond? = Kreiselförmige Blankette, 195.
„ Petit (Poire de Perle), 195.
„ Long Stalk (Stalked), 390.
Bleblesbirne = Betzelsbirne, 173.
Blood-Peer oder Bloed-Peer = Sommer-Blutbirne, 218.
Blutbirne, Große böhmische, 288.
„ Herbst- (Nr. 394), 287.
„ Lüttticher-, 288.
„ Sommer- (Nr. 359), 217.
„ Späte = Herbst-Blutbirne, 288.
Bogenäckerin, Welsche = Rummelter Birne, 448.
Bolarmud (Nr. 320), 139.
Bouchet, de? = Comperette, 412.
Bonchrétien = Bonum Chrustumium, 3.
„ d'Auch 474; = Bonchrétien de Vernois u. Turk, 148; = Schatzbirne, 164.
„ d'automne? = Spanische Apothekerbirne, 512.
„ d'Espagne, Spanische Apothekerbirne, 511. Vergl. auch S. 279.
„ d'Espagne d'oré? = dieselbe, 512.
„ d'été d'oré hatif = Gelbe Frühe Sommer-Apothekerbirne, 37.
„ d'été fondant musqué = Bugiarda, 258.
„ d'été musqué = Müskirte Sommer-Gute-Christenbirne (Nr. 351), 201 u. vgl. 203, 205, 258.
„ „ „ Merlet? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37.
„ de Tours = Winter-Apothekerbirne, 148.

Bonchrétien d'hiver = dieſelbe, 148.
„ d'oré d'Auch, 127.
„ du Constantinople = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ Müsk Summer = Müskirte Sommer-Gute-Chriſtenbirne, 201.
Bonne de Kienzheim = Birne v. Kienzheim, 229.
„ de Longueval = Gute Louiſe v. Avranches, 265.
„ de Noël, Bonne après Noël = Weihnachtsbirne, 343.
„ Louise d'Araudoré = Gute Louiſe v. Avranches, 266.
„ Poire de Louis XIV = Bugiarda, 258.
Bonnissime de la Sarthe = Feigenbirne von Alençon, 348.
Bon-Valet, 408.
Bordeaux, de = Wildling von Hery, 345.
Bosdurghan Armud = Sommer-Apothekerbirne, 197.
Booshoc Klandiboret = Dechantsbirne von Alençon, nach Willermoz.
Boſtelsbirne = Betzelsbirne, 173.
Bouvier d'Automne, 170.
„ de Printemps? = Neue Bouvier, 170.
Bouvier, Neue (Nr. 335), 169.
Bratbirne, Champagner-, 259.
„ Späte = Rummelter Birne, 448.
Braunbirne = dieſelbe, 448.
Brie, Doppelte, 261.
Broom Park (Nr. 321), 141.
Brown Admiral = Große müskirte Zwiebelbirne, 204.
Brugmanns (Nr. 301), 101.
Brum Park = Broom Park, 141.
Bugiarda (Nr 379), 257. (Iſt nach Decaisne vom Grünen Sommerborn, Bd. II, S 395, verſchieden.)
Bugiarda des Italiens = Épine d'été (Grüner Sommerborn), 258.
Bunkrebie, Winter- = Winter-Apothekerbirne, 148.
Bürgermeiſter Bouvier, falſch für Veteranenwildling, 180.
Butterbirne, Amanli's, 480.
„ Bacheliers, Beurré Bachelier (Nr. 401), 301.
„ Beauchamps, iſt nicht Bergamotte Cadette, 90.
„ Berkmanns, Beurré Berkmanns (Nr. 422), 343.
„ Bezereby's-, nach Hrn. Clemens Rodt (briefliche Mittheilung) = Winter-Nelis. Jahn.
Butterbirne, Coloma's Herbſt-, 506.
„ Conitzer (Nr. 361), 221.
„ Czinoveſer, Sommer-? = Czinoveſer Herbſtbirne, 92.
„ Delfoſſe's (Nr. 483), 465.
„ Diel's, 479 und 510.
„ Donauers Herbſt- (Nr. 417), 333.
„ Dumortiers, Beurré Dumortier (Nr. 409), 317.
„ Duval's, Beurré Duval (Nr. 405), 309.
„ Februar- (Nr. 526), 551.
„ Gelbe Sommer- (Nr. 278), 55.
„ Gellerts- (Nr. 298), 95.
„ Georg's frühe Herbſt-, 440.
„ Gerbeſſens Weigsdorfer = Gerbeſſen, 235.
„ Giffard's, Beurré Giffard (Nr 443), 385.
„ Goubault's (Nr. 367), 233.
„ Gömann's? = Kreiſelförmige Dechantsbirne, 53.
„ Graue Winter- (Nr. 512), 523.
„ Grüne (Nr. 281), 61.
„ Hochfeine, Beurré superfin (Nr 400), 299.
„ Holländiſche (Nr. 387), 273.
„ Huſſeins = Huſſeins Sommerbirne, 47.
„ Kennes', Beurré Kennes (Nr. 468), 435.
„ Konnings (Nr. 290), 79 = Cadet de Veaux, 423.
„ Lederbogens (Nr. 288), 75.
„ Löwener? = Bezi de Louvain, 307.
„ Mayr's frühe (Nr. 457), 413.
„ Muskatellerartige = Comperette nach Müller in Züllichau, Beiträge, 98
„ Paridans', Beurré Paridans (Nr. 499), 497.
„ Paternoſter's (Nr. 508), 515.
„ Schmidberger's = Eſperine, 305.
„ Six's (Nr. 425), 349.
„ Sterkmans (Nr. 429), 357.
„ Trouſſeau's = Doctor Trouſſeau, 489.
„ Urbanecks (Nr. 517), 533.
„ Vereins-, Fondante du Comice (Nr. 407), 313.
„ von Mecheln (Nr. 297), 93.
„ v. Nantes, Beurré de Nantes (Nr. 461), 421.
„ v. Wetteren, Beurré de Wetteren (Nr. 431), 361.
„ Willermoz's, Poire Willermoz (Nr. 402), 303.
Butzelbirne = Betzelsbirne, 173.

C.

Cadet de Bordeaux = Bergamotte Cabette, 89.
„ de Veaux, nicht dieselbe, 90, aber nach Baltet = Konnings Butterbirne, 423.
Cailleaux (Caillots) = Apfel- oder Scheibenbirnen, 311.
Caillot rosat d'été, 215.
Calabrois musquée = Müskirte Flaschenbirne, 339.
Calbas musqué = Holländische Butterbirne, 274.
„ Peer = Müskirte Flaschenbirne, 339.
Calebasse = Flaschenkürbisbirne (Holländische Butterbirne), 273.
„ d'hiver, fälschlich = Dr. Brôtoneau, 160.
„ de Nerkmann = Sterkman's Butterbirne (Beurré Sterkmans), 357 und 440.
„ double? = Flaschenkürbisbirne (Holländische Butterbirne), 274.
„ Tougard, 481, 274.
„ Carafon, impériale, monstre, Nerkman's, monstrueuse de Nord, royale = Van Marums Flaschenbirne, 440.
„ musquée = Müskirte Flaschenbirne, 339.
Caleville = Sommerblutbirne, 218.
Calvier, Bauhins? = Deutsche Muskateller, 544.
Calvillbirne (Nr. 333), 165.
Caneel-Peer (Kancel-Peer)? = Schmalzbirne von Brest, 51.
„ „ France od. Franse? = Knoops französische Zimmtbirne, 245.
Canetsbirne = Herzog von Nemours, 480.
Canning = Bishops Thumb, 462.
„ Wahre, 462, (bereits v. Schmidt beschrieben II. Bd., 379 d. Hdb.)
Capsheaf, (Nr. 480), 459.
Carafon = Van Marum's Flaschenbirne, 440
Carl X (Charles X) (Nr. 346), 191. Nach Herrn Borchers (Kochs Wochenschrift 1865, 60) wird sie richtig ausgebildet eine gute Wintertafelfrucht.
Carl VI, 192.
Carl van Mons Leckerbissen (Nr. 507), 513.
Carwey-Peer = Wildling v. Hery, 345.
Cassante de Brest = Schmalzbirne von Brest, 52.
Cassante des bois, 192.
„ d'Hardenpont = Hardenponts Knackbirne, 549.
Cassolette, 207.
Castelline? = Franc Real, 149?; = Thompsons, 472.
Catillac rosat, 192.
Catinka (Nr. 312), 123.
Céleste de Guasco? = Gräfin von Guasco, 510.
Certoau d'été, Gros? = Große schöne Jungfernbirne, 59
„ musquée d'hiver = Junker Martin, 547.
Champagnerbirne, Heidelberger = Rummelterbirne, 448.
„ Mecklenburger = Grüne fürstliche Tafelbirne, 428; ? = Trompetenbirne, 427.
Champ de la Porte = Dechantsbirne von Alençon nach Willermoz.
Chaptal (Nr. 336), 171, auch genannt 380.
Charles Smet? = Angelikabirne von Bordeaux, 382.
„ X, hie und da = Napoleon's Butterbirne, 192.
Charles van Mons, 513.
Charlotte von Brouwer, Charlotte de Brouwer (Nr. 307), 113.
Chevalier, irrig hie u. da = Bachelier, 302.
Christbirne, Gute Winter- = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ Muskateller Sommer- = Müskirte Sommer-Gute-Christbirne, 201 und 258.
„ Müsk. frühzeitige = dieselbe, 201.
„ Müskirte Sommer-Gute- (Nr. 351), 201.
„ Spanische, 352.
„ Winter- = Winter-Apothekerbirne, 148.
Chrustumium = Winter-Apothekerbirne, 147.
Citronatbirne, Rothbackige (Nr. 371), 241.
Citronée? = Goubaults Butterbirne, 233.
Citronenbirne = Rothbackige Citronatbirne, 241.
„ Zebner = dieselbe, 241.
Clemenoe (De Jonghe), 254.
Clement Bivort, 254.
„ van Mons, Clement (v. Mons) (Nr. 377), 253.
Colmar (Colmar) boise = Deutsche Muskateller, 544.

Colmar Charny = Arbre Courbé, 420.
„ d'Arenberg, oft mit Beurré Bachelier verwechselt, 302.
„ Delahauts-, Colmar Delahaut (Nr. 520), 539.
„ de Silly = Regentin, Leroy und eigne Erfahrung. Jahn.
„ des Invalides = Colmar van Mons, 153.
„ von Flotow's (Nr. 322), 143.
„ Herbst-, (Nr. 485), 469.
„ Navez, 480. — Bei Willermoz, Pom. de la France, ist sowohl Colmar Navez Bouv., wie Beurré Navez Bouv. Syn. der Duc de Nemours. Doch sei Colmar Navez van Mons verschieden.
„ Sabine = Sabine, 285.
„ van Mons (Nr. 327), 153, auch noch 480.
„ Gros, van Mons = dieselbe, 153.
Colorée d'Août? = Große schöne Jungfernbirne, 60.
Compotbirne, ähnlich Trockenem Martin, 522.
Comte de Lamy = Dingler, 68 u. 107.
Comtesse de Frenol = Figue de Naples, 348.
„ de Guasco = Gräfin von Guasco, 509.
Confesselsbirne, Rothe (Nr. 305), 109.
„ Grüne, 109 und 190.
Confessionsbirne = Rothe Confessels-birne, 110.
Conseiller Ranwez, 472.
Copsheat, Cops Heat = Capsheaf, 460.
Coquillard = Arbre courbé, 420.
Corchorus = Marie Louise Duqu, 68.
Corille = Forellenbirne in Belgien, Decaisne.
Coulesoif = Lange Mundnetzbirne, Sickler, 231.
Coulon de St. Marc = Schöne von Thouars, 505.
Courte d'Ersol? = Große schöne Jungferbirne, 60.
Cousinotte = Sommerblutbirne, 218.
Crasanne Althorpe, 458.
„ d'hiver, Dec. = Colmar v. Mons, 154. — Decaisne gab dasselbe Syn. jedoch auch der Crasanne Bd. II, 145, hinzu.
Cristalline (Cat. Lond.) = Angélique de Bordeaux, 150, 382.
Cumberland, de Cumberland, 299 und irrig = Reine des Poires, 328.
Curé (Pastorenbirne), nicht = Paternoster, 516.

D.

Dathis, Dathis de Printemps? = Hochfeine Butterbirne, 300.
Dauphine, falsch für Franchipanne, 546.
De Bouchet? = Comperette, 412.
Dechant Dillen, 295.
Dechantsbirne, Affre's = Erzbischoff Affre, 483.
„ Brüsseler Sommer- 212.
„ Defays', Doyenné Défays (Nr. 476), 451.
„ Delsosse's = Delsosses Butterbirne, 466.
„ Goubaults, Doyenné Goubault (Nr. 432), 363.
„ Kreiselförmige (Nr. 277), 53.
„ Lederbogen's = Lederbogens Butterbirne, 75.
„ Neue späte Winter-, genannt unter Colmar Flotow, 143.
„ Vereins- = Doyenné du Comice (Nr. 408), 315.
„ von Alençon, Doyenné d'Alençon, 365.
De Coq, Decaisne, 388.
Délices de Charles (Bouvier), 513.
„ de Charles van Mons = Carl van Mons Leckerbissen, 513.
„ de Mons, 513.
„ d'Hardenpont, irrig = Apfelbirne, 312.
„ van Mons = Spoelberg (Bd. II, 485), Decaisne; auch = Duverny (Duvergnies) nach demselben.
Delpierre's Birne (Nr. 376), 251.
Delvigne (Herrenhausen), 192. Ist nach Borchers (Kochs Wochenschrift 1865, 60) wahrscheinlich = Kampervenus.
De Monsieur = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
De Seigneur = dieselbe, ibid.
Des Vétérans = Veteranen-Wildling, 179.
Deux Soeurs = Schwesterbirne, 119.
Deux Têtes = Zwibotzenbirne, 35.
Dickbauch v. Cersenitz (Nr. 389), 277.
Dillen, Dillen d'automne = Dillens Herbstbirne, 295.
„ Gros (Gros Dillen) = hie u. da Diel's Butterbirne, 295.
Dingler = Graf Lamy, 107.
Dix (Nr. 293), 85, noch erwähnt 502.
Doctor Bouvier (Nr. 331), 161.
„ Bretonneau (Nr. 330), 159.
„ Capron (Nr. 309), 117.

Doctor Trousseau (Nr. 495), 489.
Doré d'Auch, 512.
Dorothée royale, 479.
Double calice = Zwibotzenbirne, 36.
Doucette = Angelikabirne von Bordeaux, 382.
Douillard = Alexandrine Douillard, 488.
Doyen Dillen, Dechant Dillen, 295.
Doyenné d'Alençon = Dechantsbirne von Alençon, 365.
„ d'automne = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220. *)
„ Défays = Defays' Dechantsbirne, 451.
„ de Juillet, 212.
„ d'été, 212.
„ de Sterkmans (Streckmans, Strequeman, d'Esterkman) = Sterkmans Butterbirne, 357.
„ d'hiver, Doyenné d'hiver nouveau, D. d'hiver d'Alençon, D. marbré = Dechantsbirne v. Alençon, 365.
„ du Comice = Vereins-Dechantsbirne, 315.
„ Goubault = Goubault's Dechantsbirne, 363.
„ gris d'hiver nouveau = Dechantsbirne, von Alençon, 365.
„ marbré (Loiret) = Graue Winterbutterbirne, 524, auch = Dechantsbirne von Alençon, 365.
„ Pommier = Kreiselförmige Dechantsbirne, 53.
Dreikönigsbirne = Junker Martin, 548.
Duc de Nemours = Herzog von Nemours, 480.
Duchesse de Montebello = Royale d'hiver, 378.
Dumon-Dumortier (Nr. 419), 337.
Dunmore (Nr. 287), 73.
Durandeau = Birne v. Tongres, 485.
Durstlösche, Cerutti's (Nr. 366), 231.
Duvernay, Duverny und Duvergnies, 514.
Dwaśl = Duval's Butterbirne, 310.

E.

Écarlate musquée = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
Edle Mönchsbirne (Nr. 374), 247.
Egmont (Nr. 286), 71.
Eierbirne, Wälsche (Nr. 388), 275.
Eierbirne, Wilde, 275.
Eifersüchtige = Jalousie, 99.
„ Französische (Nr. 484), 467.
Eisbirne, Winter- (Nr. 529), 557.
Elsasser Birne = Knausbirne, 407.
Eltons Birne, Elton Pear (Nr. 396), 291.
Emanuel (partim), bei Dec. = Gros Certeau d'été; ? = Große schöne Jungferbirne, 60.
Emerance (Bivort), erwähnt, 508.
Engelsbirne, Große = Angélique de Bordeaux, 381.
Englische von Bordeaux = dieselbe, 382.
Épine d'hiver, 137.
„ longue d'hiver = Lange gelbe Winterbirne (Gute Louise?), 354.
Erntebirne = Zartschalige Sommerbirne, 206.
Erzbischoff Affre (Nr. 492), 483.
„ Sibour (Nr. 500), 499.
Erzengel Michael (Nr. 311), 121.
Erzherzog Karl in Frankreich = Hardenponts Leckerbissen, (Bd. II, 484), nach Leroy und Willermoz.
Eselsmaul, Mayer? = Rother Hasenkopf, 189.
Esmeralda, (Esmeralde; Esmerald; Emerald) (Nr. 504), 507.
Esperen's Waldbirne, Belle des Forêts (Nr. 462), 423.
Esperine = Schmidbergers Butterbirne, 305.
Eyewood, Augenwald (Nr. 411), 321.

F.

Faßbirne, Deutsche? = Rothe Confesselbirne, 110.
Faßfüller = Knausbirne, 407.
Favori musqué = Comperette, 412.
Feigenbirne, Gemeine, 348.
„ von Alençon (Nr. 424), 347.
Ferdinand Demeester (De Meister, De Münster) = Meuris, Surpasse Meuris (Bd. II, 261), nach Ann. de Pom. V, 55 und Decaisne.
Figue de Naples = Feigenbirne von Alençon, 348.

*) Die Beschreibung der letzteren ist zum Ersatze der Hessel in Bd. II S. 219 bestimmt (welche sich Bd. V S. 48 besser beschrieben findet) und wurde zugleich mit der Beschreibung der Birne von Aston Town, welche die S. 111 des V. Bandes beschriebene Walter Scott ersetzen soll, dem Schlußhefte des V. Bandes auf 2 besonderen Druckblättern beigegeben.

Figue, Figue d'hiver, Figue d'Alençon = dieſelbe, 347.
„ vert, 348.
Fin Or d'hiver = Franc Real, 149.
„ „ d'été, Mayer? = Zartſchalige Sommerbirne, 205.
Fleiſchbirne = Herbſtblutbirne, 288.
Flaſchenbirne = Holl. Butterb., 273.
Flaſchenbirne, Graue = Müskirte Flaſchenbirne, 339.
„ Große = Prinzeſſ Marianne, 274.
„ Müskirte (Nr. 420), 339. — Dieſelbe? = Bosc's Flaſchenbirne nach Baltet Monatsſchr. X, 236, (worunter jedoch Prinzeß Marianne zu verſtehen iſt, da Baltet unſere Boscs Flaſchenbirne Beurré Bosc u. Beurré d'Aprément nennt.) Dieſelbe? = Holländiſche Butterb., 274.
„ Tougard's (Nr 491), 481.
„ van Marum's, Poire oder Calebasse van Marum (Nr. 470), 439.
Fleur des Gignes = Zartſchalige Sommerbirne, 205.
Fondante de Brest, Schmalzbirne v. Breſt, 51.
„ de Brest, Doppelte? = Knoops franzöſiſche Zimmtbirne, 245.
„ de Malines = Butterbirne von Mecheln, 93.
„ de Noël = Weihnachtsbirne, 373.
„ de Tirlemont = Dumortiers Butterbirne, 318.
„ de Pariselle (vergl. Bd II, 563) = Hardenponts Leckerbiſſen nach Leroy; ? = Leckerbiſſen aus Angers nach Willermoz Pom. de la France u. nach Baltet (Monatsſchrift 1864, 236.)
„ du Comice = Vereinsbutterbirne, 313.
„ hative = Schmalzb. v. Breſt, 51.
„ Sickler = Sicklers Schmalzb., 281.
Fontarabie, 192.
Foppen-Peer, Knoops, 541.
Forellenbirne, Frühe und Kleine = Frankenbirne, 63.
Forêt d'hiver = Franc Real, 149.
Franchipanne, Winter-, Franchipanne d'hiver (Nr. 523), 545, auch 192.
„ Sommer- 545.
Franc Réal (Nr. 325), 149.
„ „ d'été = Runde Mundnetzbirne, 150.
„ „ gris et doré = Franc Réal, 149.
„ „ Gros = Angélique de Bordeaux, 150, 382.
Franc Réal, Sureau = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
Frankenbirne (Nr. 282), 63; = Kleine Pfalzgräfin, 240.
Frankfurter-Birne, 512.
Frankfurter, Frühe = Knausbirne, 407.
„ Sommer-? = Frankenbirne, 63.
„ Winter-, 542.
Franse Caneel-Peer = Knoops franzöſiſcher Zimmtbirne, 245.
Franz II. (Nr. 299), 97.
Franz Duval = Duvals Butterb., 310.
Franzmadam (in Hannover u. T. O. G.)? = Schönſte Sommerbirne oder auch Römiſche Schmalzb., 44.
Frauenbirne (Poire Madame), 44.
Frauenſchenkel (Meiningen) = Brüſſeler grüne Madame, 232.
Frédéric Lélieur = Van Marum's Flaſchenbirne, 440.
Friolette, 207.
Frühbirne, Gelbe (Nr. 347), 193.
„ Kleine gelbe = dieſelbe, 193.
„ Rothe = Hannover'ſche Jakobsbirne, 193.
Frühlingsbirne, Braunrothe (Nr. 440), 379.
Fündling aus Prag = Arenberg (Bd. II, 357), nach Cl. Rodts brieflicher Mittheilung.
Fulvie Gregoire, angeblich = Neue Fulvie, 520.

G.

Galbasbirne = Müskirte Flaſchenb., 340.
Gänſekopf, 190.
Gänskragen = Holländ. Butterb., 274.
Gärtnerbirne, Poire d'Horticulteur (Nr. 395), 289.
Gédéon Paridant? = Paridans Butterbirne, 497.
General Dutilleul (Nr. 477), 453.
„ Tottleben (Nr. 502), 503; ? = Dumortiers Butterbirne, 318.
„ von Lourmel, Général de Lourmel (Nr 412), 323.
Georg Podiebrad = Diels Butterbirne, (Bd. II, 163), Monatsſchr. VII, 238.
Gerbeſſen (Nr. 368), 235.
German Muscat = Deutſche Muskateller, 544.
Gewürzbirne = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
„ Loire's (Nr. 475), 449.
„ Sicklers, wahrſcheinlich = Große ſchöne Jungfernbirne, 60.
Glace d'hiver = Winter-Eisbirne, 557.
Glasbirne, bei Liegel = Große ſchöne Jungfernb., 60; = Gute Louiſe, 354.

Glockenbirne, Westphälische = Kuhfuß nach briefl. Mittheilung v. Oberd.
Goldbirne, Späte Winter- = Frank Real, 149; = Trockner Martin, 522
Good Lewis-Peer = Gute Louise, 354.
Gond-Peer (Goldbirne, jedoch nicht Knoops Goldbirne) = Gelbe Sommer-Butterbirne, 55.
Gracieuse = Deutsche Nationalbergamotte, 342.
„ ? = Schönste Winterbirne Diels, 152.
Graziöse, la Gracieuse (Nr. 421), 341.
Graciole d'antomne = Spanische Apothekerbirne, 512.
Gracioli = Winter-Apothekerbirne, 148.
Gracioli de la Toussaint = Spanische Apothekerbirne, 512.
Graf Lamy, Comte de Lamy (Nr. 304), 107
Gräfin v. Guasco = Comtesse de Guasco (Nr. 505), 509.
Grain de Corail in Belgien = Forellenbirne, Decaisne.
Granatbirne, Granat-Peer = Sommer-Blutbirne, 217.
Grand Brétagne (Grand Brittagne, Grand de Brittagne) = Große brittanische Sommerbirne, 279; ? = Spanische Apothekerbirne, 352.
„ „ d'automne? = dieselbe, 279.
„ „ la grosse = Bonchrétien d'Espagne, Spanische Apothekerbirne, 279, (352) und 542.
Grand Mogul, Gros Mogul, 543, falsch für Schönste Winterbirne, 152.
„ Monaroh? = Deutsche Muskateller, 543
Grand Salamon = Louis Philippe, 191.
Grand Soleil = Sonnenbirne, (Nr. 316), 131.
Granille? = Zwibotzenbirne, 35.
Graslin? = Hochfeine Butterbirne, 301; ? = Laura von Glymes, 433.
Graukopf = Rothe Confessorsbirne, 110.
Grenade = Sommer-Blutbirne, 218.
Gresilier = Esperens Herrenbirne, (Bd. II, 410), Decaisne.
Grise longue — Van Marum's Flaschenbirne, 440.
Gros Angobert = Doppelte Manfuette, 351.
„ Blanquet rond, 196.
„ Certeau d'été? = Große schöne Jungfernbirne, 59.
„ Chrétien en Anjou = Winter-Apothekerbirne, 148.
Gros Franc Réal = Angelikabirne v. Bordeaux, 150 und 382.
„ Lucas, 192.
„ Mansuette des Flamands = Bonchrétien d'Espagne, 279, 352 u. 512.
„ Micet = Franc Réal, 150 und = Runde Mundnetzbirne, 150.
„ Muso = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
„ Oignonnet musquée = Große Müsk. Zwiebelbirne (Nr. 352), 203.
„ Roi Louis = Gros Blanquet, Decaisne, 196.
„ ronde d'hiver = Bergamotte v. Bugi, 186.
Große Ambrette? = Herbstbergamotte, 464.
Grosse Calebasse = van Marum's Flaschenbirne, 440.
Grosse Poire d'Amand, Beurré d'Angleterre Noisette's? = Englische Sommer-Butterbirne, 438.
Großer Mogul? = Deutsche Muskateller, 543.
Grumkower, Sommer- = Windsorbirne, 210.
Grünbirne = Gute Louise, 354.
„ Lange Winter- und Lange gelbe Winterbirne wahrscheinlich dieselbe.
Guernsey = Steffens Genesse, 430.
Guillaume de Nassau = Diels Butterbirne, (Bd. II, 163), Willermoz.

H.

Hacons Incomparable, (nach Decaisne = Bergamotte d'Heimbourg, Bivort) Soll ähnlich der Wildling v. Motte, aber weit besser sein.
Hallemine bonne, Knoop? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37.
Hammelsbirne, 263, 264.
Hangelbirne = Braunrothe Speckbirne, 209; = Windsorbirne, 210.
Harigelbirne (Nr. 380), 259.
Hasel (Hasselbirne, nicht Haselbirne) = Hessel, 50.
Hasenkopf, Rother (Winter-) (Nr. 345), 189.
Hativeau, Dec., 194.
Heathcot? = Epine d'été, Decaisne, 431.
Heathcot, Gore's Heathcot, Heathcot de Gore (Nr. 466), 431.
Helene Gregoire (Nr. 469), 437.
Hemptienne, de, hie und da = Jean de Witte, 157.

Henkelbirne? = Rothbackige Sommer-Zuckerbirne, 227.
Herbstbirne, Czinoweser (N. 296), 92.
„ Dillens, Dillen d'antomne (Nr. 398), 295.
„ Grünelange (Longneverte) (Nr. 384), 267.
„ Lange grüne, 225, 232, 267, 544.
Herbstgürtel = Knausbirne, 407.
Herioart de Thury = Veteranen-Wildling, 180.
Hermannsbirne, Frühe (Gute Louise) = Frühe St. Germain, 129.
Herrenbirne = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Band II, 220.
Herzog von Nemours (Nr. 490), 479.
Hessel (Hazel) (Nr. 275), 49.
Hildegard (Nr. 344), 187.
Hirtenbirne? = Rothbackige Sommer-Zuckerbirne, 227.
His, siehe Poire His.
Hocrenaille = Junker Martin, 547.
Holde = Graziöse, 341.
Honigbirne, Große Sommer-, Mayer? = Große schöne Jungfernbirne, 59.
„ Römische = Kleine Pfalzgräfin, 240.
Hopfenbirne, 208.
Howel, Hovell (Nr. 478), 455.
Howey-Peer = dieselbe. Willermoz Pom. de la France.
Husseins Sommerbirne, Hus-seins Armudi (Nr. 274), 47.
Hutzelbirne, Rothe = Trockner Martin, 522.

J.

Jacman's Melting = King Edward's, 425.
Jagdbirne, oft = Deutsche Muskateller, 544.
Jägerbirne (Nr. 509), 517.
Jalousie, la Jalousie (Nr. 300), 99, 467.
„ de Fontenay, 100.
„ de Fontenay-Vendée = Französische Eifersüchtige, 467.
„ tardive, 468.
Janvry = Spanische Apothekerbirne, 352, 512.
Janne longue d'hiver, Lange gelbe Winterbirne? = Gute Louise, 354.
Jean Baptiste, Bivort? = Royale d'hiver, 378, siehe dagegen St. Jean Baptiste.
Jefferson = Poire His, Noisette's (Dittrich III. 153 u. 172): siehe Poire His.
Impériale à feuille de Chêne = Kaiserbirne mit dem Eichenblatt, 183.
Inoonnu-Chenan, Inoonnu du Chenan = Schmalzbirne von Brest, 51.
Johann de Witte, Jean de Witte oder Dewitte (Nr. 329), 157.
Josephine v. Mecheln, Josephine de Malines (Nr. 328), 155.
Judenbirne, La Juive (Nr. 308), 115.
Jungfernbirne, Deutsche? = Rothbackige Sommer-Zuckerbirne, 227.
„ Große Schöne (Nr. 280), 59.
„ Rothe, Zinks = Röm. Schmalzbirne nach Oberdieks brieflicher Mittheilung.
Jutense de Braunan = Neue Poiteau, 106.

K.

Kaiserbirne mit dem Eichenblatt (Nr. 342), 183.
Kaiser, Deutscher = Schöne Zuckerbirne, 263.
„ von Oesterreich = Franz II (Nr. 299), 97.
Kanalbirne, Unbekannte = Schmalzbirne von Brest, 51.
Kaneel-Peer? = dieselbe oder Französische Zimmtbirne, 51, 245.
Kannenbirne = Langbirne, 410.
Kästner, Kästner d'hiver (Nr. 283), 65.
Katharina-Birne, Heilige = Zwiebotzenbirne, 35.
Katzenkopf, Großer? = Schönste Winterbirne, Diel, 152.
Kappelsbirne = Petzelsbirne, 173.
Kesselsbirne = dieselbe, 173.
Kiensheim, de = Birne von Kiensheim, 229.
King Edward's, irrig = Esperen's Bergamotte, 426.
Kingsbirne = Sommerkönigin, 271.
Kirchbirne = Trockner Martin, 522.
„ Süße = Reichenäckerin, 359.
Kirschenbirne, Christ's, 194.
Klinkhardt = Klinkhardt's Bergamotte, 81.
Klöppelbirne (Nr. 436), 371.
Knackbirne, Harbenponts (Nr. 525), 549.
Knausbirne (Nr. 454), 407; = Frühe Weinbirne, 293.
„ Pfullinger = Veldenzerbirne, 407.
Knechtchensbirne (Nr. 452), 403.
Kochbirne, Hildesheimer Winter-, 192.

König Eduard, King Edward's (wohl richtiger „Edwards Königsbirne.") (Nr. 463), 425.
Königin der Birnen, Reine des Poires (Nr. 414), 327.
„ Winter-, 377.
König Ludwigsbirne = Kreiselförmige Blanquette, 328.
Königsbirne, Winter- = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ Winter-, Diels (Nr. 439), 377.
König von Rom (Nr. 279), 57.
Köstliche von Mons, 513.
Kräuterbirne = Franc Real, 149.
Krummholzbirne, Arbre courbé (Nr. 460), 419.
Kugelbirne = Rummelterbirne, 448.
Kümmelbirne, Französische = Wildling von Hery, 345.
„ Deutsche, 345.
Kundelsbirne = Betzelsbirne, 173.

L.

La Céleste, Guasser ? = Gräfin von Guasco, 510.
Lamarche, siehe Monsieur Joseph Lamarche.
Langbirne (Nr. 455), 409. (Wohl = Längler der Schweizerischen Obstsorten.)
Langhansbirne = Spanische Apothekerbirne, 512.
Lansac, als Franchipanne bei Zink, 546.
Laura von Glymes, Laure de Glymes (Nr. 467), 433; ? = Hochfeine Butterbirne, 300.
Laurentiusbirne, Gelbe (Nr. 266), 31. — Ist jedenfalls = Decaisne's Bassin und diese mit ihren Syn. St. Laurent, Just, Belle Cornelie, Bellissime d'été (partim) und Jargonelle (partim), in Bd. II, 384 der Schönsten Sommerbirne zugetheilt, ist der Gelben Laurentiusbirne zu überantworten.
Lechefrion, 208.
Leberbirne, Graue = Trockner Martin, 522.
Leckerbissen, Carl von Mons (Nr. 507), 513.
Leon Gregoire (Nr. 515), 529.
Leopold I (Nr. 323), 145.
Leopold I, Neue (Nr. 498), 495.
Letzenbirne = Betzelsbirne, 173.
Leurs, Lewis oder Louis, oft Syn. der Dix, 85.
Lewis-Birne (Louis-Birne), Poire Lewis ob. Lewis Pear (N. 501), 501.
Liebesbirne = Schatzbirne, 164.
„ Winter-, 359.
Loire de Mons = Loire's Gewürzbirne, 449.
Longue verte = Grüne lange Herbstbirne, 267.
„ „ d'Angers = dieselbe, 267.
„ „ de Poiteau = dieselbe, 268.
Lord Dunmore = Dunmore, 73.
Lord Martinsbirne = Junker Martin, 548.
Lorenzbirne (Niederlausitz und Dittr.) ist nicht Gelbe Laurentiusbirne, 31.
Louis Bosc ? = Herzog v. Nemours, 480.
Louise bonne ancienne = Gute Louise. 354.
„ „ de Jersey = Gute Louise von Avranches, 265.
„ „ de Printemps, Boisbunels, 265 und 354.
„ „ Grosse et longue = Gute Louise, 353.
„ „ Réal = dieselbe, 354.
Louise, Gute, Louise bonne (Nr. 427), 353.
„ „ von Avranches, Louise bonne d'Avranches (Nr. 383), 265.
„ „ Wahre = Gute Louise, 353.
Louis Gregoire ? = Royale d'hiver, 378.
„ Philippe, 191.

M.

Madam, Brüsseler grüne = Frauenschenkel (Meiningen) (Bd. II, 207), 232.
Madame Adelaide von Reves (Nr. 473), 445.
Madame de France ? = Brüsseler Birne, 44.
„ Dix = Dix, 86.
„ Durieux (Nr. 488), 475.
Madame, Madame de France, Belle Madame = Windsorbirne, 210.
„ Millet (Nr. 527), 553.
Mansuette, Doppelte, Mansuette double (Nr. 426), 351; ? = Spanische Apothekerbirne, 352.
„ des Flamands, Grosse, 352.
Marechal Dillen = Dillens Herbstbirne, 295.
Margarethenbirne, Osterländische = Regenbirne, 417.
„ Hannover'sche = Gelbe Frühbirne, 193.

Margarethenbirne, Kleine, 194, 417.
Marie Louise, Neue, Marie Louise nouvelle oder nova, M. L. van Mons (Nr. 284), 67, und vergl. 107 (In Belgien und Frankreich geht unter diesen Namen und als Marie Louise Delcourt, M. L. de Donkelaar, M. L. de Jersey allgemein die alte Duqu.)
Marie Louise nova oder the second. (Es würde wohl nach S 107 besser heißen Marie L. nova II oder M. L. nova the second) = Graf Lamy, 108.
Martin, Junker-, Martin Sire (Nr. 524), 547.
Martinsbirne, Graue trockne, 522.
Martin, Trockner, Martin sec (Nr. 511), 521.
Martin sec de Champagne, M. s. de Provence, M. s. d'hiver und M. s. gris = jedenfalls dieselbe, 522.
Marzipanbirne, Zinks, 203.
Mausebirne = Holländ. Butterbirne, 274.
Micet, Gros = Franc Real, 149; = Runde Mundnetzbirne, 150.
Miel d'hiver = Winter-Meuris (Bd. II, 339) bei Willermoz Pom. de la France.
Milan blanc = Runde Mundnetzbirne, 215.
„ de Beuvrière, falsch für Runde Sommer-Bergamotte, 39; auch falsch für Krafts Sommer-Bergamotte, 215; dagegen = Runde Mundnetzbirne, 215.
Milan ou Cadet de Bordeaux = Bergamotte Cadette, 89
Ministre, du = Bergamotte von Bugi, 185.
Misk Armudi = Türkische müskirte Sommerbirne, 45.
Mönchle = Frankenbirne, 63.
Mönchsbirne, Edle (Nr. 374), 247.
Monseigneur Affre = Erzbischoff Affre, 483.
Monseigneur Sibour = Erzbischoff Sibour, 498.
Monsieur Josephe Lamarche = Hardenponts Leckerbissen (Bd. II, 484) nach Galopin et fils Verzeichniß.
Moriseau, bei Decaisne Synonym der Grumkower Butterbirne.
Moropyra = Blutbirnen, 288.
Mostbirne, Gelbe vom Bodensee, 293.
Mouillé bouche d'été ? = Brüsseler Birne, 44, 232.
Mouillé bouche d'hiver = Angelika v. Bordeaux, 382; = Lange gelbe Winterbirne (Gute Louise ?), 354.
„ „ Lange, Christ ? = Lange Mundnetzbirne Sicklers, 226.
„ „ longue d'été = Lange grüne Mundnetzbirne, 231.
Mundnetzbirne, Lange Sickl. ? = Runde Mundnetzbirne (Sommer-Dechantsbirne), 227; ? ob = diese oder Gerutti's Durstlösche, 231.
„ Lange grüne, Sickl. = Lange Sommer Mundnetzbirne, 225 Dieselbe wahrscheinlich = Frauenschenkel, resp. Brüsseler grüne Madame, 232.
„ Herbst- = Lange grüne Herbstbirne, 225.
„ Lange Sommer- (Nr. 363), 225.
„ Runde, 225.
„ falsch für Brüsseler Birne, 44.
Musette d'Anjou = Gros Blanquet Merlet, 195.
Muscat à la graud queue = Kleine Blanquette, 389.
„ à longue queue d'été = Kleine lange Sommer-Muskateller, 207; ? = Kleine Blanquette, 389.
„ Allemand, falsch für Royale d'hiver, 378.
„ d'Allemand, d'Allemagne, l'Allemau, Lallemand = Deutsche Muskateller, 543.
„ de Mazerai oder de Mazuère, Merlet = Deutsche Muskateller nach Diel, 543.
„ d'hiver, 544.
„ d'hiver à grosse queue, 440.
„ longue = Zartschalige Sommerbirne, 205.
„ royal ? = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
„ verd, 207.
Muskateller (Muskatellerbirne), Deutsche (Nr. 522), 543; auch 528.
„ Frühe braunrothe ? = Kl. lange Sommer-Muskateller, 208.
„ Gelbe frühe Sommer- = Zartschalige Sommerbirne, 206.
„ Große lange Sommer- = Kleine lange Sommer-, 207
„ Grüne = Cassolette, auch = Sommer-Robine, 133.
„ Herbst- (Nr. 317), 133.
„ Kleine lange Sommer- (Nr. 354), 207.
„ Kleine Sommer- = dieselbe, 207.
Muskatellerbirne, Königliche, falsch =

Balsambirne, 391. ? = Oesterreichische Muskateller, 393.
Muskatellerbirne, Metzer dickstielige Winter-, 440.
„ Oestreichische (Nr. 447), 393.
„ Winter- (nach Dochnahl in Franken) = Winter-Ambrette, 137; noch 544.
Musquée d'été ronge = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.

N.

Nägelsbirne (Nelkenbirne) = Knechtchensbirne, 403.
Nagewitzbirne, Syn. der Kleinen Blanquette (Bd. II, 187) bei Kraft, auch Bd. V, 389.
Naqnette = Bergamotte Fievé (nicht Esperens Herrenbirne), Decaisne.
Neapolitanerin, Merlets ? = Kaiserb. mit dem Eichenlaub, 183.
Neue Bouvier, Nouveau Simon Bouvier (Nr. 335, 169; = (jedoch wohl irrig) bei Willermoz, Pom. de la Fr., Bouvier Bourgmeatre.
„ Fulvie (Nr. 510), 519.
„ Poiteau, Nouveau Poiteau (Nr. 303), 105.
Neuf Maisons oder Neuve Maison ? = Belle Allianoe Jariau's, 357; vergl. auch 422.
Nicole = Bergamotte von Bugi, 185.
Nikolausbirne = dieselbe, 185.
Nouveau Zephirin = Zephirin Louis, 531.

O.

Ochsenbirne = Deutsche Muskateller, 544.
Oignonnet (Ognonet), Oignonet musqué, Gros Oignonnet musqué = Große müskirte Zwiebelbirne, 203.
Oignon rosat ? = dieselbe, ibidem.
Olivenbirne, 403.
Orange brune, Bd II, 219.
„ d'Écarlate = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
„ d'orée, Orange gebloost, Orange rouge, Orange rouge d'été, wahrscheinlich = dieselbe.
„ sanguine ? = Rothbackige Citronatbirne, 241.
„ van Hoeck = Von Höck's Pomeranzenbirne, 405.
„ verte, Bd. II, 219.

P.

Pabst Pius IX, siehe Pius IX.
Pankratiusbirne = Winter-Apothekerbirne, 148.
Paradis d'automne = Benrré d'Apremont (Bosc's Flaschenbirne, Bd. II, 121) Willermoz.
Parfum Calville = Calvillbirne, 165.
„ d'Août ? = Kleine lange Sommermuskateller, 207.
Paridaens (Parideans) d'hiver ? = Paridans Butterbirne, 497.
Passe Colmar (Esperen) = Herbst-Colmar, 469.
„ „ d'automne = dieselbe, 469.
„ „ Delvigne, nach der Veget. = Herbstsylvester.
„ „ François, Soc. v. Mons = Jean de Witte, nach De Jonghe im Görlitzer Berichte.
„ „ musquée = Herbst-Colmar, 469
Pastorenbirne, Paternotte, Paternoster, (nicht Paternosters Butterbirne), 516.
Paulsbirne (Nr. 521), 541.
Pechkugeln, Bauhins ? = Klöppelbirne, 371.
Pera Cassana, Pera Passana ? = Winterkönigsbirne, 378.
„ Spadana = Marie Louise Dnqu. Bd. II, 141 (nach Herrn von Bose's brieflicher Mittheilung.)
„ Spina = Bergamotte von Bugi, 186; ? = Winterkönigsbirne, 378.
Perdreau ? = Gr pr. braunrothe Sommerbirne, 29.
„ musquée, 205.
Petaless = Feigenbirne von Alençon, 348
Petersbirne, Große, 27.
„ Kleine (Nr. 264), 27.
Pfalzgräfin = Frankfurter Birne, 240.
„ Kleine (Nr. 370), 239, 224.
„ Rothe und Weiße, 239 und 240.
Pfalzgräfler = Kleine Pfalzgräfin, 239.
„ Lange = Holländische Butterbirne, 274.
Pfalzgrafenbirne = Weiße Herbstbutterbirne, 240.
„ Winter- = Trockner Martin, 240, 522.
Pfirschenbirne (Nr. 271), 41.
Pfullinger Birne = Knausbirne, 407.
Pfundbirne, Gemeine (Nr. 294), 87.
„ Uckermärker = Kuhfuß, 250, nach brieflicher Mittheilung v. Oberd.

Philippe Delfosse = Delfosse's Butterbirne, 465.
Philipp Goes (Nr. 415), 329 = Baronne de Mello, 329.
Pioulier, Decaisne, mit dem Syn. Bonchrétien d'été musqué = Müskirte Sommer-Gute-Christenbirne, 202, 268.
Pioullier ? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37.
Pius IX, Pie IX (Nr. 289), 77.
Plongastel = Figue verte, 348.
Pointn, Etienne ? = Grüne lange Herbstbirne, 268.
Poire à deux têtes = Zwiebotzenb., 35.
„ à deux yeux = dieselbe, 36.
„ an vin = Sommer-Blutbirne, 218.
„ Bugi = Bergamotte von Bugi, 185.
„ Canet ? = Herzog v. Nemours, 479.
„ Céleste ? = Gräfin v. Guasco, 510. P. Céleste (de Bavay) = Diels Butterbirne, ibid.
„ d'Alençon = Dechantsbirne von Alençon, 366.
„ d'Amand, Grosse ? = Englische Sommer-Butterbirne, 438.
„ d'Ambre = Winter-Ambrette, 137.
„ d'Amour = Schatzbirne, 164.
„ d'Août, 213.
„ d'Apothicaire = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ d'Auch = Schatzbirne, 164.
„ de Baume = Balsambirne, 391.
„ de Cadet = Bergamotte Cadette, 89.
„ de Chasseurs = Jägerbirne, 517.
„ de Chasseur, 517.
„ de Christ = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.
„ de Cypre (Chypre) = Cypr. braunrothe Sommerbirne, 29; falsch für Große müskirte Zwiebelb., 203.
„ de Deux Soeurs = Schwesterbirne (Nr. 310), 119.
„ de Donkelaar = Neue Marie Louise, 68.
„ de Figue ? = Brüsseler Birne, 44.
„ de Fontenay = Franz. Eifersüchtige, 467.
„ d'horticnltenr (d'horticulture) = Gärtnerbirne, 289; auch Belle Angevine u. Adam (Beurré Adam), Decaisne, 290; Poire d'horticulture = Diels Butterbirne, nach Willermoz.
„ de Janvry = Spanische Apothekerbirne, 511.
Poire de Jersey = Gute Louise von Avranches, 265.
„ de Kienzheim ? = Frühe grüne Bergamotte, 230.
„ de Limousin = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ de Louvain = Löwener Birne, 283; ? = Marie Parent, ibid.
„ Delpierre = Delpierres Birne, 251.
„ de Lnçon = Graue Winter-Butterbirne, 524.
„ Demeester, Decaisne = Meuris, Bb. II, 261.
„ de Naples, Merlets ? = Kaiserbirne mit dem Eichenblatt, 183.
„ de Nicole = Bergamotte von Bugi, 185.
„ de Pise, 537.
„ de Pncelle = Jalousie, 100.
„ de Saint Lanrent = Gelbe Laurentiusbirne, 31.
„ de Saint Martin = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ de Saint Pierre = Kleine Petersbirne, 27.
„ des Invalides = Colmar van Mons, 153.
„ d'Esperen = Esperen's Bergamotte, 182.
„ de Vétérans = Veteranen-Wildling, 180.
„ d'été Ipenheim ? = Gärtnerbirne, 289.
„ de Tongres = Birne von Tongres, 485.
„ Vigne ou Demoiselle, nicht Große schöne Jungfernbirne, 59.
„ de Vlessembleck = Thompsons, 472.
„ de Würtemberg = Napoleons Butterbirne, Decaisne.
„ Dix, 85.
„ du Chrétien = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ du Poiton = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.
„ dn Tilloy ? = Gen. Dutilleul, 454.
„ Dnval = Duvals Butterb., 310.
„ Figne Duh. ? = Feigenbirne v. Alençon, 347.
„ Gonbault = Goubault's Butterbirne, 233.
„ His, Noisette's (mit den Syn. Poire His ancienne u. Jefferson, Poiteau) = Baronne de Mello (Philipp Goes), 330. — Poire His, Poiteau, ist eine andere Birne (vergl. Dittr. III, 153 und 172.)

Poire la Force, 541.
„ Leurs, Lewis oder Louis = Lewisbirne, 501.
„ Lewis, oft falsch für Dix, 86.
„ Madame? = Brüsseler Birne, 43.
„ Pêche, Pfirsichenbirne, 41.
„ Pomme, Apfelbirne, 311.
„ sans peau? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37; = Zartschalige Sommer-Birne, 205.
„ sans pépins, siehe unter Brüsseler Birne, 44.
„ Tresor = Schatzbirne, 164.
„ van Marum = van Marum's Flaschenbirne, 440.
„ Vauquelin = Vauquelins St. Germain, 525.
Poiteau = Holzfarbige Butterbirne, 105.
Poiteau, Neue, Nouveau Poiteau (Nr. 303), 105.
Pomeranzenbirne, Deutsche Winter- = Klöppelbirne, 371.
„ Frühe goldgelbe, 215.
„ Korallenrothe, Band II (Nr. 98), 219.
„ Müskirte, 241.
„ Platte, 215.
„ Schmelzende = Weihnachtsbirne, 374.
„ van Höcks, Orange van Hoeck (Nr. 453), 405.
„ van Mons (Nr. 451), 401.
„ Wetterener = Butterbirne von Wetteren, 362.
Pomoise = Apfelbirne, 312.
Président, Spanischer = Spanische Apothekerbirne, 512 u. vrgl. 127.
Priesterbirne = Bergamotte von Bugi, 186.
Prince Germain (nicht Prince's St. Germain) = Gute Louise von Avranches, 265.
Prinz Albert, Prince Albert (Nr. 442), 383.
Prinzenbirne, Gelbe Sommer-, 200.
Prinzessinbirne, Lübecker (Nr. 444), 887.
Prinzessin Charlotte (Nr. 489), 477.
Prinz v. Württemberg = Gute Louise von Avranches, 266.
Pyra Decimiana, Falerniana, Graeca, Sementina, Severiana, Soriana, Tarentina, Tiberiana, Volumiana, 8.
Pyrus communis und Pyrus communis tomentosa, 2.

Q.

Queenbirne (Nr. 528), 555.

R.

Rainbirne, 417.
Rameau (Fürst's Winterbirne) = Veteranen-Wildling, 180.
Rateau gris, 543.
Räthelsbirne = Knausbirne, 407.
Red orange Peer = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 219.
Regelsbirne, Mayer = Franc Real, 149.
„ und Späte Regelsbirne = Winter-Apothekerbirne, 148.
Regenbirne (Nr. 459), 417.
Reichenäckerin (Nr. 430), 359.
„ Welsche = dieselbe, 359.
Reisenäckerin = dieselbe, 359.
Reids Seedling (America) = Sommer-Apothekerbirne, (Bd. II, 67) Cat. von Leroy.
Reine des musquées? = Kreiselförmige Blankette, 328.
„ d'été = Sommerkönigin, 271.
Reine, la = Winter-Ambrette, 137.
Retour de Rome = Neue Poiteau, 106.
Reymenans (Nr. 334), 167.
Rietbirne, Große, 50.
Rockenbirne = Rummelter Birne, 448.
Rohbirne = Winter-Apothekerbirne, 148.
Roi de Rome = König v. Rom (Nr. 279), 57, hie und da für Napoleons Butterbirne, 57; ? = Pastorenbirne, 57.
Roi d'été? = Große müskirte Zwiebelbirne, 203.
„ Duhamels, 29.
Roi d'hiver = Winter-Königsbirne, 378.
Roi Louis = Kreiselförmige Blankette, 196.
„ „ Gros = Gros Blanquet, Dec., 196, 328.
„ „ nouveau = Duvals Butterbirne, 310, 328.
Roi roux, Knoop? = Große müskirte Zwiebelbirne, 203.
Romeville = Junker Martin, 548.
Ronville = dieselbe, 547.
Roode Orange Peer = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd II, 220.
Rosanne = Holländische Butterbirne, 274.
Rothbackigte (Knoop), 44.

Rothbirne = Frankenbirne, 63 und = Betzelsbirne, 173.
Röthelbirne ? = Rothbackige Zuckerbirne, 227; = Knausbirne, 407.
Rothenbirne = Kleine Pfalzgräfin, 240.
Rothe Orange (Orange rouge) = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bd. II, 219, 220.
Rouge de Vierge ? = Große schöne Jungfernbirne, 60.
Rouse Leuch, 376.
Rousselet, Rousselet, Bivorts, Rousselet Bivort (Nr. 410), 319. Dieselbe irrig als Rouss. de Janvier, 319.
„ Braunrothe, Sommer- = Salzburger Birne, 219.
„ d'hiver ? = Trockner Martin, 522. Doch hat Letztere bei Willermoz dasselbe Synon.
„ Frühe, Rouss. hatif, oft falsch für Zartschalige Sommerbirne, 205 und 206; und genannt 29.
„ Gros, Decaisne ? = Cyprische braunrothe Sommerbirne, 29.
„ Große Sommer-, 261.
„ „ Winter-, ist nicht = Velbenzerb., 497; auch genannt 542.
„ Januar-, Rousselet de Janvier (Nr. 438), 375; 319.
„ Kleine Zimmt- (Nr. 362), 223, jedenfalls = Kleine Pfalzgräfin Sicklers, 239.
„ Muskateller-, Sickler ? = Kleine Zimmt-Rousselet, 223.
„ petit des Rheims (ou Reims), 223.
„ petit hatif, Etienne ? = Zartschalige Sommerbirne, 205.
„ petit musqué = Kleine Zimmtrousselet, 223.
„ Sommer-Crede's = folgende, 395.
„ Zucker-Crede's (Nr. 448), 395.
Rousseline, Millers ? = Rothe Confesselsbirne, 110; falsch als Petit Rousselet de Rheims, 223.
Rousselon (Nr. 518), 535.
Royale d'hiver, Königl. Winterbirne, 527; falsch für Deutsche Muskateller, 544. ? für Diels Winter-Königsbirne, 378.
Rübenbirne = Winter-Apothekerbirne, 148.
Rummelter-Birne (Nr. 474), 447.
„ Most-, Späte-, Gelbe- (Rummelter oder Rommelter), 448.
Russell = Kleine Pfalzgräfin, 240.

S.

Sabine (Nr. 393), 285.
Sabine d'été, Cat. Lond. = Schönste Sommerbirne, 285.
„ (of the Flemings) Cat. Lond. = Sabine, 285.
„ (of the French), Cat. Lond. = Jaminette, 285.
„ d'hiver, wahrscheinl. = Sabine, 285.
Saffran d'hiver = Winter-Apothekerbirne, 148.
„ d'automne = Spanische Apothekerbirne, 512.
„ rozat = dieselbe, 512.
Saftbirne, Schmelzende, von Brest = Schmalzbirne von Brest, 51.
Sainte Auguste Angélique ? = Angelikabirne von Bordeaux, 382.
Saint (Sanot) Augustin, 415 = Eiförmige Augustin, 537.
„ Cathérine = Zwiebotzenbirne, 35; = Mansuette, 351.
„ Germain blanc = Gute Louise, 354.
„ Germain de Graines, St. Germ. Dutilleul (Poire Du Tilloy) ? = General Dutilleul, 454; auch ? = Schöne Julie (Bd. II, 307), ibid.
„ Germain, Glatte = Gute Louise, 354.
„ Germain, Frühe (Nr. 315), 129; auch 353 und 443.
„ Germain, Merlet's, St. Germain de Merlet (Nr. 472), 443.
„ Germain nouveau, St. Germain van Mons, 441.
„ Germain, Uvedale's = Belle Angevine, 426.
„ Germain van Mons', St. Germain van Mons (Nr. 471), 441.
„ Vauquelins, St. Germain Vauquelin (Nr. 513), 525.
„ Jean Baptiste = nach Decaisne, Jard. fruit. u. de Jonghe im Görlitzer Bericht = Graf v. Flandern.
„ Laurent = Gelbe Laurentiusbirne, 31. Vergl. das oben im Register bei Gelber Laurentiusbirne Gesagte.
„ Lézin-Birne, St. Lésin (Lézain) (Nr. 487), 474.
„ Louis ? = Königin der Birnen, 327.
„ Lorenzbirne, St. Laurent, ist nicht = Gelbe Laurentiusbirne, 31.
„ Maro = Schöne von Thouars, 506.

Saint Martial = Angelikabirne von Bordeaux, 382.
„ Michel d'Archange = Erzengel Michael (Nr. 311), 121.
„ Michel d'hiver ? = Dechantsbirne v. Alençon, 366; = Graue Winterbutterbirne, 524.
„ Pierre = Kleine Petersbirne, 27.
Salzburger Birne (Nr. 360), 219.
Salzburger, Lange = Salzburger von Adlitz, 219.
Sämling, Dearborn's (Nr. 267), 33.
Sanguine, 217, 288.
„ de Belgique, 288.
„ de France = Sommerblutbirne, 218.
„ d'Italie, 217, 288.
Sanguinole, Duhamel = Sommerblutbirne, 217.
„ Sickler = Herbstblutbirne, 287.
„ africaine = Sommerblutbirne, 218.
„ d'été = dieselbe, 217.
„ musquée = dieselbe, 218.
„ de Royder = dieselbe, 218.
Sanguinolente = Sanguine d'Italie, 288.
Sans peau ? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37; = Zartschalige Sommerbirne, 205.
„ d'été, Mayer ? = dieselbe.
Sans pépins, besprochen unter Brüsseler Birne, 44.
Sapin, Duhamel = Gelbe Frühbirne, 194.
Sapin, der Carthäuser ? = Grüne lange Herbstbirne, 268.
Sary Armud = Türkische gelbe Sommer-Birne, 197.
„ Birne = dieselbe, 198.
Saubirne, Sälbirne, Seilbirne = Rummelter Birne, 448.
Schäfersbirne ? = Rothbackige Sommer-Zuckerbirne, 227.
Schalbirne, Weiße = Gute Louise, 354.
Schatzbirne (Nr. 332), 163.
Schlegelbirne = Eiförmige Augustin, 537.
Schluckerbirne = Langbirne, 410.
Schlunzenbirne = Saftbirne v. Brest, 52.
Schmalzbirne, Bouviers = Dr. Bouvier, 161.
„ Braune (Nr. 381), 261.
„ Brester = Schmalzbirne v. Brest, 51 und 245.
„ Bretonneau's, Dochnahl = Dr. Bretonneau, 159.
Schmalzbirne, Conitzer = Conitzer Butterbirne, 221.
„ Krummholzige = Krummholzbirne, 420.
„ Sicklers (Nr. 391), 281.
„ van Marums, Beurré de Marum = Brüsseler Zuckerbirne, 440.
„ von Brest (Nr. 276), 50; auch zu vergl. 245.
„ Willermoz's = Willermoz's Butterbirne, 303.
„ Winter- = Lange gelbe Winterbirne (? Gute Louise), 354.
„ Zimmtfarbige, falsch als Marie Louise Duqu., 68.
Schmalzbirne = Winter-Apothekerbirne, 148.
Schmelzende v. Mecheln = Butterbirne von Mecheln, 94.
Schnitzbirne = Reichenäckern, 359.
Schöne von Brüssel (Schöne Augustbirne), 213.
Schöne v. Thouars (Nr. 503), 505.
Schwarzbirne (Schwarze Birne) (Nr. 416), 331.
Schwesterbirne, Poire de Deux-Soeurs (Nr. 310), 119.
Shobdencourt = Broom Park, 141.
Seedling, Dearborn's = Dearborn's Sämling, 33.
Senator Mosselmann, Senateur Mosselmann (Nr. 530), 559.
Seufbirne (Nr. 302), 103.
Septemberbirne, Große (Nr. 375), 249.
Silberbirne = Kreiselförmige Blanquette, 196.
Skinless ? = Zartschalige Sommerbirne, 206.
Soldat Esperon bei Hogg und Willermoz, Pom. de la France = Blumenbachs Butterbirne.
Soldat Paddington, (siehe Paddington, Bd. II), nach Willermoz = Winter-Dechantsbirne.
Solitaire = Mansuette, Duham., 351.
Sommerbirne, Cyprische braunrothe (Nr. 265), 29.
„ Große britannische (Nr. 390), 279; auch 352.
„ Husseins, Hussein Armudi (Nr. 274), 47.
„ ohne Schale = Zartschalige Sommerbirne, 205.
„ Türkische gelbe, Sary Armud (Nr. 349), 197.
„ Türkische müskirte (Nr. 273), 45.
„ Zartschalige (Nr. 353), 205.

Sommerkönig (nicht Duham. Gros Rousselet bei Decaisne), 29; auch 271.
Sommerkönigin (Nr. 386), 271.
Sonnenbirne, Grand Soleil (Nr. 316), 131.
Soutmann ? = Gute Louise, 354.
Souvenir d'Esperen = Weihnachtsbirne, 373. (Es werden jedoch zwei Früchte dieſes Namens durch den Zuſatz Berkmanns oder Bivort unterſchieden, Monatsſchr. VII, 238.)
Spanish Bonchrétien, Spanish good Christian und Spanish Warden, alle drei = Spaniſche Apothekerbirne, 512.
Sparbirne, falſch für Brüſſeler Birne, 44.
Speckbirne, Braunrothe (Nr. 355), 209.
Spina = Spaniſche Apothekerbirne, 512.
Spina di Carpi ? = Winterkönigsbirne, 378.
Steffen's Geneſſee, Stevens' oder Stephen's Genessee (Nr. 465), 429.
Stopfbirne, Hamburger = Braunrothe Speckbirne, 209.
Storchſchnäbler = Holländiſche Butterbirne, 274.
Sucré de Louvain, 283.
Sucré d'hiver = Winter-Apothekerbirne, 148.
Sukerey, Langsteelige, 389.
Sultanoh Armnd ? = Türkiſche gelbe Sommerbirne, 198.
Summer-Archduke = Große müskirte Zwiebelbirne, 204.
Suprême ? = Brüſſeler Birne, 44.
Suſanne (Nr. 385), 269.
Süßbirne = Reichenäckerin, 359.
Suzette von Bavay (Nr. 339), 177; auch genannt 269.
Sylvange d'hiver = Feigenbirne von Alençon, 348.

T.

Tafelbirne = Reichenäckerin, 359.
„ Fürſten-, Sickler ? = Lange gelbe Biſchofsbirne, 200.
„ Fürſtliche (in Bremen) = Holländiſche Butterbirne, 273.
Tannenbirne, Chriſt's = Gelbe Frühbirne, 194.
Teton de Venus, falſch für Schönſte Winterbirne, 152.
Thalbirne = Vallée, 230.
Theilbirne, 27.
Théodore d'été, Théodore d'été van Mons = Theodor van Mons, (Bd. II, 271), nach Willermoz, Pom. de la France.
Thompſon's, Thompson's (Nr. 486), 471; auch 458.
Tilloy, Du = Schöne Julie, (Bd. II, 307), nach Decaisne.
Timpling = Große müskirte Zwiebelbirne, 204.
Tombe de l'amateur = Neue Poiteau, 106.
Trompe coquin = Winterambrette, 137.
„ Valet = dieſelbe, 137.
Tonneau allemande ? = Rothe Conſeſſelsbirne, 110.
Triompho de Hasselt = van Marums Flaſchenbirne, 440.
„ de Louvain, 284.
Tresor = Schatzbirne, 164.
Trockner Martin (Nr 511), 521.
Trompetenbirne (Nr. 464), 427.

U.

Urbaniste, 506.

V.

Vaat = Wildling von Vaat, 175.
Va deux ans = Colmar van Mons, 154.
Vallée, de = Birne von Kienzheim, 229.
Valléo Franche = dieſelbe, 229.
Vallée, la, hie und da = Crasanne d'été, 230
Van Dycks Peer = Spaniſche Apothekerbirne, 512.
Veldenzerbirne = Pfullinger Knausbirne, 407; auch genannt 542.
Vermillon des Dames = Schönſte Winterbirne, 152.
Vermillon d'Espagne = Bonchrétien d'Espagne, Spaniſche Apothekerbirne, 512, 280; nach Chriſt in Holland = Schönſte Winterbirne, 152; doch auch = Herbſtſylveſter, ibid.
Verte au coin (v. Mons), Muskatellerartige Butterbirne = Comperette, Müller in Züllichau, Beiträge, 98.
„ longue, 225, 232, 267.
„ „ d'Angers = Grüne lange Herbſtbirne, 267.
„ „ d'automne und
„ „ de Mayenne = dieſelbe, 267.
„ „ d'hiver = Lange gelbe Winterbirne (? Gute Louiſe), 354.
Veteranenbruſt = Veteranenwildling, 180.

Veteranenwildling (Nr. 340), 179.
Vicomte de Spoelberg, 514.
Vigne Pelone = Figue de Naples, 348.
Villain XIV (Nr. 378), 255.
Vingt-cinquième anniversaire de Leopold I = Neue Leopold I, 495.
Violette = Bergamotte v. Bugi, 186.
Vlessembeek = Thompson's, 472.
Voie (Voye) aux Prêtres = Bergamotte Cadette, 89.
Volemum, 3.
Vraie Saffran d'automne, 512.

W.

Wadelbirne, Gelbe = Langbirne, 410.
Waldbirne, Esperens, Belle des Forêts (Nr. 462), 423.
Walter Scott (Nr. 418), 335.
Weddelbirne in Mecklenburg = Kuhfuß, briefl. Mitth. v. Oberd.
Wegbirne, Kienzheimer = Birne von Kienzheim, 230.
Weihnachtsbirne, Fondante de Noël (Nr. 437), 373.
Weinbergsbirne ? = Rothbackige Sommerzuckerbirne, 227; ? = Knausbirne, 407.
Weinbirne = Rummelter Birne, 448.
„ Bauhins ? = Deutsche Muskateller, 544.
„ Frühe = Knausbirne, 293; 407.
„ vom Bodensee (Späte Weinbirne) (397), 293.
Weißbirne, Französische langstielige = Langstielige Blankette, 389.
Wergelbirne = Betzelsbirne, 173.
Whitfield (Nr. 313), 125.
Wildling, Esperens, Besi d'Esperen (Nr. 403), 305.
„ Veteranen- (Nr. 340), 179.
„ von Hery, Besi d'Hery (Nr. 423), 345.
„ von Vaat (Nr. 338), 175.
William IV, William the Fourth, = Gute Louise von Avranches, 266.
Windsor-Pear nicht = Brüsseler Birne, 44; = Poire Madame, Dec., 210.
Winterbirne, Fürsts (Rameau) = Veteranen-Wildling, 180.
„ Gestreifte Schönste, Dittr. ? = Schönste Winterbirne, 151.
„ Grüne lange = Gute Louise, 354.
„ Kästners = Kästner, 65.
„ Königliche, Royale d'hiver (Nr. 514), 527.
„ Lange gelbe ? = Gute Louise, 354.
„ Römische = dieselbe, 354.
Winterbirne, Schnackenburger (Nr. 434), 367.
„ Schönste (Nr. 326), 151.
„ Wunderschöne = Schönste Winterbirne, 151.
Winterborn, Langer = Lange gelbe Winterbirne (Gute Louise), 354.
Winterbornbirne, Violette große runde = Bergamotte von Bugi, 186.
Winterkönigsbirne = Winter-Apothekerbirne, 148; auch genannt 192.
„ Diels (Nr. 439), 377.
Würgebirne = Große Septemberbirne, 249; = Langbirne, 410.

Z.

Zankbirne = Knausbirne, 407.
Zapfenbirne, Belgische = Grüne lange Herbstbirne, 268.
„ Edle, bei Dochnahl = Gute von Ezée, (Bd. II, 424).
„ Große Sommer- = Holländische Butterbirne, 274.
Zephirin Louis (Nr. 516), 531.
Zimmtbirne = Kleine Zimmt-Rousselet, 223; = Kleine Pfalzgräfin, 239.
„ Knoopsfranzösische (Nr. 373), 245; auch 240.
Zoutmann, de, Soutmann ? = Gute Louise, 354.
Zuckeratenbirne, Winter- = Winter-Apothekerbirne, 148.
Zuckerbirne = Salzburgerbirne, 219.
„ Brüsseler, 440.
„ Heyers (Nr. 372), 243.
„ Löwener, 283.
„ Müskirte Sommer-, Mayer ? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37. Eher wohl = Müskirte Sommer-Gute-Christbirne, 201.
„ Rothbackige Sommer- (Nr. 364), 227.
„ Schöne (Nr. 382), 263.
„ Spanische Herbst- = Spanische Apothekerbirne, 512.
„ Winter- = Winter-Apothekerbirne, 148.
Zwibotzenbirne (Zweibutzen, Zweiköpfige B., Zweikelchige B., Zweibutzler) (Nr. 268), 35.
Zwiebelbirne, Große müskirte (Nr. 352), 203.
„ Große, Sickl., 204.
„ Meißner (Nr. 449), 397.
„ Teutsche ? = dieselbe, 397.
Zwiebel-, Zucker- oder Marzipanbirne, Zinks, 203.

Zusätze und Verbesserungen,

den II. Band des Illustrirten Handbuchs betreffend.

S. 33: Edle Sommerbirne. In letzter Zeile lese man: Kelch meist blattlos, offen, Kelchhöhle ziemlich tief, in seichter Senkung. — (Durch ein Versehen gab ich einigemal, statt ihrer, Zweige der auf demselben Baume mitbefindlichen Landsberger Matoasier ab.) Wie mir Oberdieck mittheilt, zeigt sich seine von Liegel erhaltene Edle Sommerbirne mit einer im Hannover'schen viel verbreiteten Franzmadam identisch. Dagegen erhielt er von Booth als Grie Sommerbirne eine Frucht ohne Röthe, aber von ungefähr ähnlichem Geschmack wie die Liegel'sche und diese war, wie er bemerkt zu sehen wünscht, mit der im Texte erwähnten Frühen vollragenden englischen S. B. überein.

S. 51: Harbenpont's frühzeitige Colmar. Die gegebene Figur ist wohl schon richtig, doch erzog ich die Frucht auf kräftigerem Baume ungleich größer, starker bauchig, 2¼ bis 2½" breit, theils etwas mittel-, theils keichbauchig, in letzter Form dem Namen Colmae entsprechend, weil nach dem Stiele ziemlich regelmäßig kegelförmig abnehmend. Der Stiel ist an solchen großeren Früchten sehr kurz und dick und wie die Fruchtspitze fleischig-wulstig. Die Frucht ist in warmen Sommern gut halbschmelzend, fast butterhaft, schwach säuerlich süß, stark gewürzt, sehr wohlschmeckend, doch wird sie schnell teig, zeitigt im August. Ihr kommt wahrscheinlich der Name Passe Colmar zu und scheint sie in Belgien verloren gegangen, wo, wie in Frankreich die Regentin so genannt wird, obgleich diese in keiner Weise schnell passirt, wie es doch wohl der Namen ausdrückt. Decaisne's Colmar d'été, für die er van Mons als Erzieher angibt, Jard. fruit. III, Taf. 7 hat zwar sehr ähnliche Vegetation, wird aber als festfleischig beschrieben, ist wahrscheinlich Dittrichs Theodore, Illustrirtes Handbuch II, S. 41.

S. 45: Runde Mundnetzbirne. Die ihr nach Dochnahl beigegebenen Synonyme Comtesse de Lunay und Doyenné musqué sind unrichtig und geboren der Wildling von Montigny (vergl. Decaisne und Leroy). Doch ist damit nicht zu verwechseln Comtesse de Lumay, nach Decaisne Synonym der Duchesse de Mars. — Die Runde Mundnetzbirne, von Baltet Bergamotte d'été genannt und wohl unter diesem Namen in Frankreich am meisten bekannt, hat Decaisne als Milan blanc beschrieben mit den Synon. Milan de la Bouvrière, Bergamotte d'été (non Müller), Franc Réal d'été, Beurré d'été, Beurré blanc, Gros Missnt d'été, Royale, Coulesoif (Merlet), Hativeau blanc, Grosse Mouille-Bouche.

S. 53: Enghien. Der Name Duquesne's Sommer-Mundnetzbirne, unter welchem sie sich von Diel abstammend noch findet, scheint passender zu sein, weil es noch eine andere Enghien gibt, obgleich diese nach ihrer späten Reife im Okt. und Nov. nicht Diels Frucht sein kann. Wie Mayer, so hat auch Decaisne unsere Enghien jedenfalls als Grosse Queue, Jard. fruit. I, 38, und bezeichnender würde deshalb der Namen „Dickstiel" sein. Decaisne gibt ihr zu Syn. Parabelle maquere nach Villandrée und hält eine von Bivort im Alb. I, S. 37 beschriebene Poire de Louvain (van Mons) für identisch, die aber, auch nach Decaisne, wieder verschieden von der in den Annal. d'Hortic. de Paris, Décembre 1834 von Poiteau beschriebenen, angeblich ebenfalls von van Mons abstammenden, im Okt. und Nov. zeitigenden Poire de Louvain, Löwener Birne des Illustrirten Handbuches V, 283 ist. — Als Bourré Colmar, unter welchem Namen Bödicker unsere Enghien empfing, ist in den belgischen Annales eine von van Mons erzogene Butterbirne beschrieben und darf daher dieser Name nicht als Synonym fortgeführt werden.

S. 55: Das der Römischen Schmalzbirne als Synonym beigegebene Beurré Romain ist unrichtig und gehört Christ's Römischer Butterbirne; auch verdient die Römische Schmalzbirne nur II. Rang.

S. 72: Große englische Bulteebirne Noisette's, Bourré d'Angleterre de Noisette, ist nach I Publication der Soc. van Mons in Brüssel S. 42 = Poire d'Amando, die daselbst auch gut auf Engl. S.-Butterbirne passend beschrieben wird.

S. 83: Ida (Müller.) Nach Oberdieck, Monatsschrift V, 183 und von Flotow, Pomologische Monatsschr. VI, 71 ist sie von Holzfarbiger Butterbirne in nichts Wesentlichem verschieden. Letztere hat bei Leroy noch zu Synonym. Bergamotte de Flandres, Beurré de bois, Féodale, Tougard und bei Willermoz, in Pom. de la France, Beurré Haffner und Poire de Porail. Nach Monatsschrift VI, 71 hat ferner von Flotow die Holzfarbige auch als Fondante de Batave, Große Lacheabschöne und von Podiebrad als Weber's Forellenbirne empfangen.

S. 83: Prinzessin Marianne. Der Holzschnitt gibt die Figur um den Kelch zu stark bauchig und abgerundet und bedarf der Verbesserung.

S. 95: Grüne Pfundbirne. Nach der sehr übereinstimmenden Vegetation derselben mit Königsgeschenk von Neapel S. 159 möchte ich an Identität beider nicht länger zweifeln, obgleich ich Früchte der ersteren in den letzteren Jahren nicht erzogen habe, und beide also in neuerer Zeit nicht nebeneinander vergleichen konnte. Mit Königsgeschenk hat sich ferner bei Oberdieck auch Diels Kronbirne als identisch ausgewiesen.

S. 100: Graue Herbstbutterbirne. Auch Decaisne unterscheidet, wie Diel und später Bonverchel und Poiteau, eine Beurré gris rouge und beschreibt sie III, 42 als d'Amboise mit den Syn. Beurré rouge, B. d'Anjou, B. d'Lambert le Bon, B. de Saintonge und Ambletense, doch konnte Oberdieck, der von Decaisne Reiser bezog, weder in Frucht, noch in der Vegetation Unterschied gegen die gewöhnliche B. gris finden, Illustr. Monatsh. 1865, S. 265, und auch Willermoz hält in dem bereits erschienenen II. Bande der Pom. de la France Nr. 68, wie Mas im Le Verger die vermeintliche rothe mit der gewöhnlichen B. gris für gleich.

S. 105: Doyenné Robin ist als Synonym der Köstlichen von Charneu zu streichen, war in Namur und wie ich sie bereits auch selbst erzog, eine andere Frucht, groß, kreiselförmig kegelförmig, gelb, braun berostet, ohne Röthe, schmelzend, I. Ranges, Sept. Okt. Erzogen von Robin in Angers. Dagegen ist der Köstlichen von Charneu als Synonym noch Désirée van Mons einzufügen.

S. 137: Grüne Herbstzuckerbirne. Die Figur des Holzschnittes bedarf der Verbesserung (vergl. Einleit. zum V. Bande S. 1) und mag hier nur soviel bemerkt werden, daß die Frucht auf Hochstamm viel kleiner bleibt, kreiselförmig oder eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, $1^3/_4$" breit, 2" oder ein Weniges mehr hoch ist und daß sie nur etwa am Spaliere die im Handbuch gezeichnete längliche Form und Größe annimmt. Von Liegel hatte ich früher eine mit der gegebenen Figur mehr stimmende, doch jedenfalls unrichtige Grüne Herbstzuckerbirne.

S. 145: In Zeile 10 bittet man nach Rother Bergamotte statt „welche bei Duhamel Crasanne d'été heißt" zu setzen „welche nach Duhamel von Einigen auch Crasanne d'été genannt wird" (wegen der Aehnlichkeit des Baumes — wonach sich auch ergibt, da der Baum der Crasanne mit unserer jetzigen Rothen Bergamotte keine Aehnlichkeit hat, daß Duhamel eine andere Bergamotte rouge gehabt haben muß.) — Daß die Figur der Crasanne der Verbesserung bedarf, wurde in der Einleitung zu diesem Bande V des Illustr. Handb. bereits erwähnt.

S. 205: Erzherzogsbirne. Duhamel hat Tafel VIII eine ganz andere Archidne d'été (kleiner, kürzer und mehr kreiselförmig, selbst nach dem Stiele zu gerundet), die auch Ognonet und Amire roux heißt und wird man deßhalb unsere Frucht doch besser Gelbe Sommerherrnbirne nennen. Decaisne hat diese Frucht Duhamels als Amire roux und Oberdieck wird sie in unserem Handbuch bereits als Große muskirte Zwiebelbirne V S. 203 beschrieben haben.

S. 247: Auch die Rothe Bergamotte der Pomon. Austriac. Taf. 99 gleicht mehr Mayers als der Diel'schen Rothen Bergamotte.

S. 253: Nach Doppelter Ransselet hätte „Esperen" eingefügt, überhaupt Esperen als Erzieher genannt werden sollen.

S. 261: Zu Menris, Surpasse Meuris die nachträgliche Bemerkung, daß sie in den belg. Annal. Annal. der Pom. V, 53 sehr schön und groß dargestellt und ihr als Synonym Ferdinand Dameester beigegeben ist.

S. 287: Französische Ronsselet. Die Vegetation ist ganz der Guten Louise von Avranches S. 265 dies. Bandes ähnlich und es sind beide auf Identität zu prüfen.

S. 295: Wittenberger Glockenbirne dürfte nach Oberdieck und meinen eigenen neueren Beobachtungen vom Kleinen Katzenkopf Bd. II, 523 nicht verschieden sein.

S. 337: Zu Ambaise ist hinzuzufügen, daß sie Diel nebenbei Herbstbuttierbirne von Amboise, Poire d'Amboise genannt hat Sie sieht zwar der im T. O. G. XI, S. 85 abgebildeten Rothen Butterbirne, Beurré rouge, wie ich in den Illustrirten Monatsheften von 1865, S. 263 angab, ähnlich, doch kann letztere nach der Beschreibung auch nur die vermeintliche rothe Abart der Grauen Herbstbutterbirne sein, die zu unserer (resp. Diels) Amboise in keiner Beziehung steht, welche letztere eine in Frucht und Vegetation verschiedene selbstständige Birne ist.

S. 351: Jaminette. Die Frucht hat meist eine dünner auslaufende Stielspitze und der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, als auf der gegebenen Figur. Durch die dünnere Spitze unterscheidet sie sich hauptsächlich von der ihr äußerlich oft ähnlichen Wildling Moon vite.

S. 361: Zu Geerards Bergamotte die Bemerkung, daß sie jedenfalls doch, auch nach der verglichenen Vegetation die Gile ô Gile ist, welche dem Großen Katzenkopf oft gleicht und häufig mit ihm vermengt wird. Die Gile ô Gile hat bei Leroy die Synonyme Dagobert und Janssens und ist nach ihm halbschmelzend, wird auch nach Decaisne, der sie Gilot nennt, auf Hochstamm kleiner und besser; auch Diel beschrieb die Dagobert als schmelzend.

S. 365: in letzter Zeile lese man „wölbt" statt „gewölbt," und auf S. 366 in erster Zeile „Wahren guten Louise" statt „Wahren Louise."

S. 369: Ostern-Bergamotte. Die Beschreibung wurde aus Diel und die Abbildung aus Pomon. francon. entnommen, doch ist die Figur auf dem Holzschnitte nach dem Stiele zu zu länglich ausgefallen. Auch Duhamel gibt die Frucht mehr rundlich, keineswegs so, daß man, wie Poiteau in Pomol. française meint, in derselben die Winterdechantsbirne vermuthen könnte. (Vergl. Monatsschr. 1861 S. 60 und folg.) — In der Literatur muß es de Liron d'Airotes Descript. I S. 17 heißen. — Die richtige Frucht des Namens Ostern-Bergamotte scheint allerdings selten geworden zu sein, und oft mag die Bugi und die Souiers unter diesem Namen gehen; mir selbst lag bei Abfassung der Beschreibung die Neue Winterdechantsbirne unter der Benennung Ostern-Bergamotte vor. In dem Sortimente der Societät in Namur bei der Ausstellung in Görlitz glaube ich die richtige Frucht wahrgenommen zu haben, doch habe ich Zweige nicht erlangen können, aber Oberd. hat mir Diels Sorte d. Namens gesendet.

S. 383: Schönste Sommerbirne. Mein früherer Baum, aus Zweigen von Liegel erzogen, ging mir ein; die neu von Liegel empfangenen Reiser zeigen eine der Römischen Schmalzbirne sehr ähnliche Vegetation, so daß ich besorge, ich möchte im Handbuch Zeichnung nach unvollkommenen Früchten der Römischen Schmalzbirne und nach einem kränklichen Baume von dieser die Angaben der Vegetation gemacht haben. Zur Auffindung der richtigen Schönsten Sommerbirne bemühe ich mich jetzt gleichzeitig mit Oberdieck, der sie als Frauenbirne von Liegel und als Poire de Prince von Dochnahl zu besitzen glaubt.

S. 412: Zeile 2 muß es heißen: resp. Table synonymique S. 67, u. Zeile 7 anstatt „nicht": in Liste syn. S. 91 und Descript. 2te Fortsetzung S. 36.

S. 423: Gute von Ezée. Mit ihr hat sich, wie ich nach der Vegetation lange vermuthet, nach der 1865 gelieferten Frucht Bean Présent d'Artois von Papelen (vergl. S. 160) völlig identisch ausgewiesen Die Frucht ist nach dem Stiele zu mehr länglich, statt der auf der Figur des Holzschnittes dargestellten Fleischwülste, baut sich aber oft auch ziemlich kurz, verlangt jedoch zu guter Ausbildung nahrhaften, nicht zu stark austrocknenden Boden.

S. 425 bittet man nach Thielebirne anstatt Diel „Oberdieck" zu setzen.

S. 433: Der Name Butterbirne von Aibrel ist in „Dalbrels Butterbirne" umzuwandeln, da sie nach Decaisne, der sie im Jardin fruit. Bd. VI beschrieb, von Poiteau nach Herrn Dalbret, Chef der Obstbaumschulen am Jardin des plantes benannt wurde; öfters wird dieser Namen irrig Delbrat geschrieben.

S. 443: Zeile 4 von unten lese man „im Album“ statt in Annal. — Willermoz in Pomol. de la France gibt der von ihm unter Nr. 32 als Poire Urbaniste beschriebenen und abgebildeten Coloma's Herbstbutterbirne die Synonyme bei: Hurbanie (d'Albret), des Urbanistes, Picquery oder Beurré Picquery, Beurré d'Argenson, Beurré Drapiez, Beurré Gens, Louis Dupont, Louise d'Orleans, Louise de Prusse, St Marc, Serrurier d'automne, Urbaniste Seedling, Coloma, Coloma d'automne, Beurré Knox (à Boulogne) und Bois Napoleon. Doch zählte die Soc. van Mons die letztere in ihrer Publ. von 1858 S. 198 noch als selbstständige Frucht auf, und wie ich Beurré Gens von der Soc. v. Mons und Louise de Prusse von Papeleu besitze, zeigen diese eine verschiedene Vegetation. Urbaniste Seedling wird von Mas im Le Verger für eine eigenthümliche Frucht erklärt.

S. 453: Andenken an Bonvier. Die von mir 1861 und 1862 erzogenen Früchte waren Oberdieck's wenig günstiger Erklärung in Monatsschr. VII S. 238 entgegen ganz schmelzend, von angenehmem, schwach säuerlich süßen gewürzhaften Geschmack.

S. 504 fehlt in Zeile 1 vor L'Andréane die eine Klammer.

S. 505. Ueber die in die Beschreibung von Clairgeau's Butterbirne hineingezogene Paternoster gibt die Beschreibung der letzteren Bd. V S. 515 Aufklärung.

S. 526 sind unter den Synonymen des Großen Katzenkopfs Gile à Gito und Gros Gilot (vergl. obige Bemerkung zu S. 361, Geerards Bergam.) ferner Teton de Venus, welches der Venusbrust des T. D. G., V, 25 gehört (die, wie ich sie von 2 Seiten sah, doch wohl eine eigenthümliche, dem Kleinen Katzenkopf näherstehende Frucht ist) und ferner auch wohl Grand oder Grote Mogul, Grand oder Grote Monarch (worüber Deutsche Musketier Bd. V, S. 543 zu vergleichen ist) zu streichen.

S. 542: Zeile 10 von unten streiche man die Klammern um verschmälert.

Im Register ist S. 568 „Märzbirne, Esperens (Nr. 260) S. 543“ einzuschalten und S. 555 nach Beurré blanc de Jersey (statt = dieselbe) = Wildling von Motte zu setzen, auch S. 573, Spalte 2 unter Présent d'Artois auf S. 160 statt 161 zu verweisen.

Zu Band V.

S. 29: Zeile 7. Nach Poire de Cypre muß ein Punkt statt Comma stehen.

S. 67: Neue Marie Louise. Sie findet sich mit Citat von van Mons und Kenrick als Marie Louise nova S. 400 bei Downing (neben der von ihm getrennt gehaltenen Marie Louise Duqu. und der Comte de Lamy, welcher letzteren — vergl. die unten folgende Bemerkung zu dieser — außer den Synonymen Beurré Curtet u. Dingler auch die ihr nicht gehörigen Marie Louise nova, Marie Louise the Second beigegeben sind.) Sie sei von van Mons an Manning dort gekommen, ist ähnlich wie von mir, birnförmig, ziemlich groß gezeichnet und wird als gelb, bräunlich roth gefleckt, II. Ranges, im Sept. reifend beschrieben.

S. 108: Zeile 11. Statt des ou zwischen Curtet und Quetelet setze man „und“ und ebendaselbst Zeile 13 vor jedoch „welche letztere.“ — Die van Bivort in den beig. Annal. II, 69 bestrittene Identität der Beurré Curtet mit Comte de Lamy ist jedenfalls doch vorhanden, aber auch Beurré Quetelet oder Biscurtet ist nach der ganz ähnlichen, obschon von Bivort als verschieden bezeichneten Vegetation und obgleich die Curtet im Alb. I, Taf. 6, stark geröthet, die Quetelet einfarbig gelb dargestellt ist, doch wohl nur dieselbe Birne. Auch Leroy gibt, wie im Texte erwähnt ist, der Comte de Lamy als Synonyme Beurré Curtet und Quetelet hinzu. Dagegen meint Willermoz in Pomol. de la France, daß die Quetelet identisch mit Beurré Dumortier sei und will unter beiden Namen in Namur bei der Ausstellung eine und dieselbe Birne gesehen haben.

S. 143: Von Flotow's Colmar. Nach brieflicher Mittheilung von Oberdieck nannte er die Frucht nicht von Flotow's Butterbirne, sondern sogleich von Flotow's Colmar. Die von Flotow's Butterbirne sei eine ganz andere gewesen und finde sich in seiner Anleitung S. 312. Das Blatt der von Flotow's Colmar habe er am Fruchtholze seines Probezweiges lanzettlich gefunden, am Sommertriebe sei es mehr elliptisch als oval und charakteristisch sei es mit in der Mitte des kurzen Blattstiels, nicht wie sonst gewöhnlich an dessen Basis stehenden Afterblättern besetzt. — Ich finde dies an meinen jetzt besser ausgebildeten Bäumen bestätigt, aber die vom Herrn von Flotow erwähnte Aehnlichkeit mit Neuer Winterdechantsbirne kann ich weder an der Frucht, noch an der Vegetation des Baumes wahrnehmen.

S. 192. Zu Carl X einzuschalten: „Nach Herrn Borchers in Kochs Wochenschrift von 1865 S. 60 und folgende wird sie bei richtiger Ausbildung eine gute Wintertafelfrucht.“

S. 231. Zeile 2 von unten lese man „S. 555“ statt 55.

S. 232. Zeile 9 vor Mundnetzbirne ist „Sammet“ zu streichen.

S. 247. Zeile 2 lese man „Edle“ statt „Edel.“

S. 328. Zeile 12 von unten „festfleischig.“

S. 367. Zeile 2 von unten „gewürzreich.“

S. 378. Zeile 19 „Decaisne schreibt Muscat Lallemand.“

Jahn.

3 2044 102 814 514

Digitized by Google